

DRINKS.

Càntele Teresa Manara Negroamaro IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40925218
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Guagnano
Embouteilleur	Azienda Vinicola Cantele S.P., 365 Km 1, 73010 Guagnano (LE), Italy
Marque	Càntele
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes floraux avec des notes épicées aériennes et une minéralité discrète. Bouche: le vin est corsé et les tanins sont parfaitement équilibrés. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Affiné dans des fûts de chêne français
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	18 degrés
Millésime	2017
En accord avec	grillades, fromages, agneau, viandes rouges

Description

L'histoire du domaine viticole Cantele a débuté après la première guerre mondiale avec Giovanni Battista Cantele. Il a suivi la femme de sa vie, puis l'a épousée. En même temps, il a commencé à travailler dans le commerce du vin dans les Pouilles, en vendant les vins de cette région dans le nord de l'Italie. Lors d'un voyage commercial dans le sud, il était accompagné de sa femme Teresa Manera, dont l'un des vins de la cave familiale portera plus tard le nom. Elle est immédiatement tombée amoureuse de Lecce, un lieu où le temps semble s'être arrêté. La décision a été rapidement prise de s'y installer, tandis que la plupart des Italiens sont partis vers le nord à la recherche de travail. Ce n'est que des années plus tard que les fils Augusto et Domenico ont ouvert leur première cave avec leur père. Augusto a appris l'art du pressage du vin dans différentes caves de Vénétie et a ramené ses connaissances chez lui. En 1990, il a acheté ses premiers vignobles, desquels il pressera les premières bouteilles sous le nom de famille Cantele. Entre-temps, les petits-enfants de Giovanni Cantele poursuivent avec passion la viticulture. Sur les vignobles de la cave familiale, on cultive principalement des vignes de Negroamaro, Primitivo, Susumaniello et Fiano del Salento. Le répertoire des cépages est complété par le Chardonnay. Les sols nutritifs sont riches en chaux et en argile pour une croissance optimale des vignes. Le Teresa Manera Negroamaro est la référence en matière de vinification de Salento et rend hommage à l'épouse de Giovanni, ainsi qu'à la mère d'Augusto, dont le caractère et le tempérament sont incarnés par les meilleurs raisins Negroamaro. Après sa macération de 15 jours, le vin est fermenté à 26 ° C et vieilli pendant environ 12 mois en fûts de chêne français.