

# DRINKS.

## Cànteale Amativo Salento IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40925120
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Guagnano et San Pietro
Embouteilleur	Azienda Vinicola Cantele S.P., 365 Km 1, 73010 Guagnano (LE), Italy
Marque	Cànteale
Type	Cuvée
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: arômes de fruits sauvages, de figes et des notes vanillées. Bouche: les arômes fruités sont harmonieusement équilibrés avec des notes d'épices. Finale: longue, goût complexe.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Primitivo et Negroamaro
Etiquette	minimaliste
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------	-----------

---

Millésime	2020
-----------	------

---

En accord avec	grillades, fromages, viandes rouges, gibier
----------------	---

## 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. L'Amativo Salento est un vin rouge élaboré à partir de raisins Negroamaro et Primitivo, selon la méthode de vinification traditionnelle de Salento. Son nom est dérivé des cépages utilisés: 'ama' vient du mot 'amaro' dans Negroamaro et 'tivo' est la terminaison de Primitivo. Les raisins sont récoltés en septembre et macérés pendant 12 à 15 jours. Après la fermentation contrôlée à des températures de 26 - 28 ° C, le vin mûrit en fûts de chêne.