

Amativo

L'Amativo è un incontro. Di quelli che non dovrebbero funzionare, ma che finiscono per scrivere storie indimenticabili. È un vino nato quasi venticinque anni fa da un'intuizione, da un desiderio testardo, da un'idea che si è fatta ossessione. L'aveva immaginato Augusto Cantele, in un tempo in cui nessuno pensava di unire due vitigni così distanti tra loro.

Negroamaro e Primitivo, il primo austero, l'altro esuberante. Due anime diverse, due ritmi diversi, due maturazioni che sembrano quasi prendersi gioco di chi le osserva: il Primitivo si raccoglie a fine agosto, quando la luce è ancora piena, il caldo ancora torrido e il vento, se arriva, è solo per scompigliare le vigne assetate. Il Negroamaro, invece, aspetta settembre inoltrato, quando il sole si piega all'autunno e il tempo sembra rallentare.

Non era una cosa semplice, mettere insieme due personalità così. Non era una cosa scontata, riuscire a farle dialogare. Ma i grandi vini, come le grandi storie, si costruiscono sull'equilibrio di opposti, su armonie che nascono dal contrasto. Perché la bellezza non è mai nell'evidenza, ma nell'incontro di forze che si bilanciano a vicenda.

L'Amativo prende forma in cantina come un racconto che si scrive da solo, un capitolo alla volta. Il Primitivo apre la scena, vinificato per primo, lasciando spazio a tutta la sua ricchezza di frutti maturi, la sua rotondità generosa, il suo calore avvolgente. Poi c'è l'attesa. E dentro quell'attesa c'è l'intuizione: Gianni Cantele osserva, assaggia, immagina. Solo quando il Primitivo ha detto tutto quello che aveva da dire, arriva il turno del Negroamaro. Ma non è un'aggiunta casuale, non è un calcolo matematico. È una scelta. Un equilibrio da trovare.

Il risultato è un vino che vive di contrasti. Il Primitivo porta in dote la sua dolcezza di confettura, il suo volume ampio, la sua avvolgenza. Il Negroamaro risponde con un tannino più netto, una nota speziata, un finale amaricante che non spegne il sorso, ma lo rilancia. Insieme, creano un racconto che non cerca facili compromessi, che si beve lentamente, come una storia che ha qualcosa da dire.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE

Salento IGP

UVE

Primitivo 60% – Negroamaro 40%

ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato e alberello

EPOCA DI VENDEMMIA

Primitivo tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.
Negroamaro nella seconda metà di settembre

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per non meno di 8-10 giorni. Delestage giornalieri nelle fasi iniziali della fermentazione, che si svolge a temperature variabili fra 22 e 26°C

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio, con una piccola percentuale di legno americano

INVECCHIAMENTO

Pronto, con notevole capacità di evoluzione di durata non inferiore a 10 anni

SERVIRE A

18°C



Note di degustazione

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Vivace e compatto nel calice.

NASO

Ricco e seducente, con un bouquet che si apre su confettura di frutti rossi, ciliegia sotto spirito, mora, ribes nero. Emergono poi sentori speziati (pepe nero, chiodi di garofano), note tostate di cacao, vaniglia e una punta balsamica. L'evoluzione è continua, ampia, generosa.

PALATO

Avvolgente e pieno, con una struttura importante ma ben levigata. Il tannino è fitto e maturo, il calore alcolico è bilanciato da un'acidità viva che ne allunga la beva. Il finale è lungo, con ritorni di frutta matura, cioccolato e spezie. Un vino intenso, dal profilo moderno, che conserva l'anima salentina più profonda.

Abbinamenti gastronomici

Intenso, strutturato e caldo, Amativo trova il suo abbinamento ideale in piatti dal gusto deciso, dove dolcezza, grassezza e speziatura possano dialogare con la sua ampiezza.

Perfetto con brasati, costine al forno, tagli di carne importanti, hamburger gourmet, selvaggina o primi piatti con ragù corposi. Si sposa bene anche con cioccolato fondente o piatti speziati a base di carne.

Nella cucina salentina

si abbina a piatti emblematici come i pezzetti di cavallo al sugo, le bombette ripiene, l'agnello con patate e cipolle rosse, o le sagne ncannulate con sughi intensi. Un vino che non cerca compromessi, ma armonie profonde.