

Teresa Manara Chardonnay

Ogni vino racconta una storia, ma alcuni ne contengono più di una. Questo Chardonnay, ad esempio, porta con sé il ricordo di un'intuizione, la memoria di una madre e il desiderio di immaginare un'altra Puglia, in un tempo in cui nessuno ci pensava davvero.

Negli anni '90, Augusto Cantele decise di fare qualcosa di inedito per il Sud: vinificare uno Chardonnay in barrique, cercando eleganza, complessità, longevità. Una scelta audace, che parlava il linguaggio dei grandi bianchi internazionali, ma con accento pugliese. All'inizio lo fece quasi in silenzio, vendendo quel vino all'estero con un altro nome. Poi, nel 1999, decise di dedicarglielo ufficialmente: Teresa Manara, sua madre, la donna che aveva creduto per prima in quel sogno.

Il vino conserva ancora oggi quello spirito: un naso intenso, dove si intrecciano frutta matura, fiori bianchi, burro fresco e note di vaniglia. In bocca è pieno ma mai pesante, con un'equilibrata tensione acida e un finale lungo, salino, inconfondibile. L'affinamento in legno non sovrasta, ma accompagna. È uno Chardonnay che ha qualcosa da dire, ma sa anche quando tacere.

Bevuto giovane, affascina per la sua ricchezza. Con qualche anno di bottiglia, si trasforma, e svela una profondità che sorprende. E come ogni omaggio autentico, non ha bisogno di retorica. Basta stappare, versare, ricordare.



Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE

Salento IGP

UVE

Chardonnay

ALLEVAMENTO

Spalliera potata a Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE

Dopo la pressatura soffice, il mosto viene raffreddato a 10°C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La fermentazione avviene in parte in acciaio e in parte in barriques

AFFINAMENTO

A fine fermentazione il vino matura sur lies in barriques, in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio, e in acciaio

INVECCHIAMENTO

In una cantina non dovrebbe mancare una verticale di almeno 3 annate. È un vino capace di riservare piacevoli stupori nel corso del tempo, sorprendendo nella sua evoluzione in bottiglia

SERVIRE A

14°C



Note di degustazione

COLORE

Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati, espressione di maturità e lavorazione in legno.

NASO

Profilo aromatico elegante e stratificato. Frutta gialla matura, scorza d'arancia candita, mela cotogna. Emergono sfumature floreali, note di mandorla e nocciola, spezie dolci e una leggera tostatura. Il legno francese è perfettamente integrato e arricchisce senza dominare.

PALATO

Ingresso pieno e vellutato, con una tessitura cremosa ben bilanciata da una freschezza viva. Il sorso evolve in profondità, offrendo ritorni speziati e fruttati. Lungo e persistente, chiude con una nota minerale e un'eco agrumata. Un bianco importante, elegante e gastronomico.

Abbinamenti gastronomici

Strutturato ma misurato, questo Chardonnay coniuga rotondità e freschezza. La speziatura elegante del legno e la persistenza lo rendono un compagno ideale per piatti raffinati ma dal gusto definito.

Accompagna con equilibrio il rombo al forno, l'astice al burro, i risotti al tartufo o i vol-au-vent ai funghi. Si presta anche a zuppe cremose di pesce o pasta con bottarga e agrumi.

Nella cucina salentina

si abbina con seppia ripiena, polpo grigliato, crostacei al forno, carciofi stufati e pittule alle cime di rapa. Ottimo anche con burratina affumicata e canestrato fresco.