



CANTELE



LA STORIA

Questo vino è una storia che ha come inizio uno sguardo, come prologo i primi anni del Novecento. Da quella clessidra, sospesa su un'Italia color seppia, viene il destino di una famiglia e di un'azienda che porta il nome di Giovanni Battista Cantele. Fu lui a incrociare per primo lo sguardo al centro di questa storia.

Accadde a Imola, in piena guerra, quando la radio si ascoltava di nascosto e trasmetteva canzoni americane di cui nessuno capiva il significato, eccetto la parola amore, la parola sogno. Giovanni si era lasciato alle spalle Pramaggiore, dov'era nato, per raggiungere il centro esatto della sua vita.

Una donna che sarebbe diventata sua moglie, la madre dei suoi figli - Augusto e Domenico - e che avrebbe ispirato il vino che oggi porta il suo nome: Teresa Manara. Fu lei ad esercitare per prima lo sguardo sul capolinea

d'Italia chiamato Sud, durante uno dei tanti viaggi di lavoro di suo marito, da Imola a Lecce, la volta in cui decise di accompagnarlo. Quando Teresa Manara vide per la prima volta Lecce si sentì invasa dallo stesso tipo di silenzio che anni prima aveva rapito suo marito. Una fascinazione improvvisa, irresistibile, al punto che non poté fare a meno di restare.

Augusto, il figlio adolescente, dopo aver studiato al Centro di Ricerca per la Viticoltura a Conegliano Veneto, un giorno del 1979 avrebbe fondato le Cantine Cantele insieme a suo fratello Domenico. Sono i nipoti di Teresa Manara e Giovanni Battista Cantele a continuare la stesura di questo racconto di famiglia. Gianni, Paolo, Umberto e Luisa.

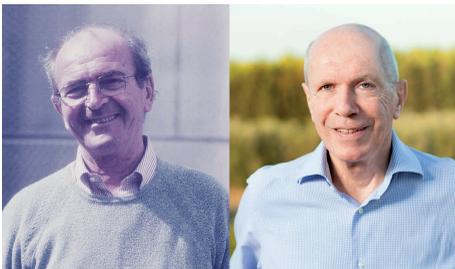
Uno sguardo li accomuna, un talento liquido, un sogno chiamato vino.



1950

UNA MIGRAZIONE AL CONTRARIO

Giovanni Battista Cantele e sua moglie Teresa Manara raggiungono il Salento dove, da Imola, si trasferiscono in via definitiva. Inseguono il sogno di coltivare una passione, in un profondo Sud fertile di vino e di speranza.



1979

LA NASCITA DELL'AZIENDA

Augusto e Domenico Cantele, sotto lo sguardo fiero di Giovanni Battista e Teresa Manara, fondano la cantina Cantele. Ha inizio una lunga storia familiare e aziendale, sigillata nelle bottiglie che la raccontano.



2001

LA TERZA GENERAZIONE

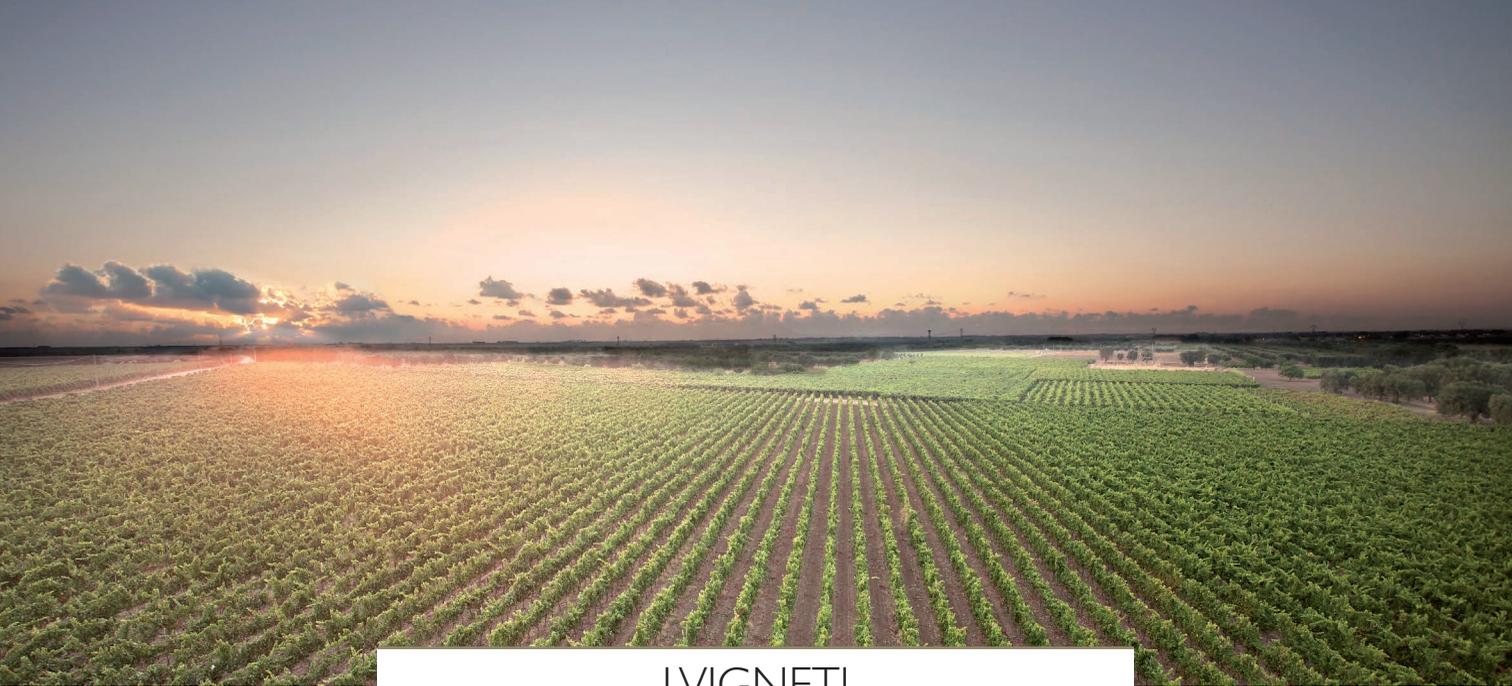
Il testimone passa alla terza generazione: i figli di Augusto, Gianni e Paolo, e i figli di Domenico, Umberto e Luisa, rafforzano l'intuizione lungimirante dei loro padri e dei nonni Giovanni Battista e Teresa Manara.



2003

LA NUOVA CANTINA

La cantina comprende 50 ettari di proprietà e circa 150 in conduzione. Al suo interno, il laboratorio sinestetico iSensi: un luogo dell'identità, in cui trova spazio la ricerca gastronomica intrisa di tradizione salentina.



I VIGNETI

Abbiamo iniziato a produrre vino pensandolo come “alimento” in grado di coniugare piacevolezza ed equilibrio organolettico con caratteristiche di salubrità e sicurezza, accompagnate dalla presenza di sostanze antiossidanti naturali di provata efficacia, come il resveratrolo.

A partire dalla vendemmia 2004, abbiamo cercato di dare il nostro contributo alla ricerca scientifica, rendendoci disponibili a collaborazioni con ISPA-CNR e con la Facoltà di Agraria dell'Università di Bari, nell'ambito di progetti di ricerca sulla riduzione del rischio da micotossine, sull'isolamento e riproduzione di ceppi di lievito autoctono da uve negroamaro e, più recentemente, sulle deviazioni organolettiche dovute a lieviti della specie *Brettanomyces*. Nello stesso anno, abbiamo deciso di dare inizio a un programma di gestione agronomica dei vigneti, sotto la direzione di Cataldo Ferrari, valente e appassionato agronomo salentino, con il preciso obietti-

vo di ottenere produzioni di qualità superiore, minimizzando l'impatto sull'ambiente e la presenza di residui di fitosanitari nel vino. I vigneti di proprietà della famiglia e quelli in conduzione, sono coltivati secondo i principi dell'agricoltura integrata volontaria, con costante monitoraggio dei parametri delle condizioni ambientali e del terreno. I dati ottenuti vengono utilizzati in modelli previsionali per la determinazione delle opportune strategie. Ogni sforzo è mirato alla prevenzione della insorgenza delle principali avversità della vite e al loro contrasto attraverso all'utilizzo preferenziale di mezzi agronomici, fisici, biologici e biotecnologici.

Gli ottimi risultati ottenuti in questi anni, caratterizzati anche da inusuali situazioni meteo influenzate dalle bizzarre del global warming, sono di grande stimolo e motivazione per continuare a produrre vini sempre più legati al territorio e più vicini alle aspettative dei consumatori.



I VIGNETI





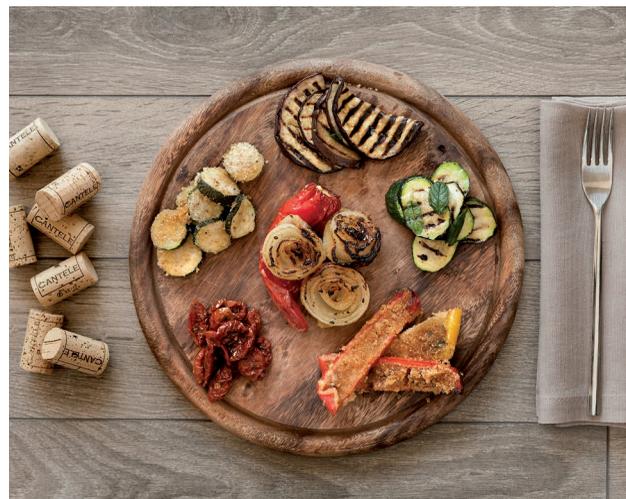
I Sensi laboratorio sinestetico

Situata nell'entroterra salentino, a Guagnano, nel cuore pulsante della produzione vinicola della provincia di Lecce e a un passo dalla città capoluogo, sorge la cantina della nostra famiglia, Cantele Vini.

Al suo interno, in perfetta armonia col paesaggio verde, trova spazio il laboratorio sinestetico iSensi.

Un laboratorio emozionale, "stanze delle idee" che ospitano l'arte in tutte le sue forme. Giunti sulla soglia, non si può che farsi sapientemente guidare dai padroni di casa in un viaggio artistico e gastronomico unico.

Sull'intreccio di generazioni e di storie, di consuetudini che si tramandano, si delinea il tour che conduce all'esperienza sensoriale.





I Sensi laboratorio sinestetico

Nel laboratorio sinestetico iSensi vengono promosse attività poliedriche. Le lezioni di cucina e la preparazione dei piatti, ispirati alle tipicità del territorio, la cui freschezza delle materie prime è sempre legata alla stagionalità. Individuali o aperti a gruppi aziendali i momenti conviviali e di ricerca stilistica si svolgono in spazi aperti che si affacciano sui vigneti, nel suggestivo panorama di questo lembo di Sud.

Individuali o aperti a gruppi aziendali i momenti conviviali e di ricerca stilistica si svolgono in spazi aperti che si affacciano sui vigneti, nel suggestivo panorama di questo lembo di Sud.

Oltre alle tradizionali visite in cantina, gli spazi del laboratorio si ispirano a un concetto innovativo di promozione della socialità del vino, trasformandosi in

un palcoscenico naturale per momenti di alta caratura culturale: mostre d'arte, sessioni artistiche e didattiche, presentazioni di libri, incontri con l'autore, percorsi gastronomici guidati, musica dal vivo, attività ricreative e di promozione turistica del territorio.

I nostri vini e le tecniche di coltivazione restano il filo conduttore del viaggio sensoriale che intendiamo regalarvi, guidandovi in un tour attraverso la conoscenza della storia di famiglia. Per i visitatori, che si faranno conquistare dalle degustazioni wine&food, un'esperienza preziosa, all'insegna della conoscenza di pezzi di storia di questa famiglia e del territorio che l'ha ospitata.

Per informazioni e prenotazioni, visitate:
www.cantele.it/isensi/



CHARDONNAY

IGP PUGLIA • CHARDONNAY

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Intorno alla metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, raffreddate e pressate in maniera soffice. Il mosto così ottenuto sosta a 10°C per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 15-16°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

SERVIRE A

11°C.



VERDECA

IGP PUGLIA • VERDECA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e, senza essere pigiate, vengono raffreddate a circa 8°C. A questa temperatura sostano per alcune ore per aumentare l'estrazione di aromi primari. Il mosto così ottenuto per pressatura soffice decanta a freddo per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a 14°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Un vino che esprime il meglio bevuto giovane, ma grazie a una buona acidità, riesce a mantenere la sua freschezza fino a 2 anni.

SERVIRE A

11°C.



NEGROAMARO ROSATO

IGP PUGLIA • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono tenute a macerare a freddo per 12-14 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche tipiche del vitigno di Negroamaro. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 14-15°C in recipienti in acciaio inossidabile sino al termine della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 1-2 anni.

SERVIRE A

11°C.



NEGROAMARO

IGP PUGLIA • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Intorno alla metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per circa 5-7 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

AFFINAMENTO

In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 2-3 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

SERVIRE A

16°C.



PRIMITIVO

IGP PUGLIA • PRIMITIVO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Tra fine agosto e prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per circa 5-7 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

AFFINAMENTO

Prevalentemente in acciaio, una piccola porzione viene affinata in barriques di legno americano.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

SERVIRE A

18°C.



SALICE SALENTINO RISERVA

DOC SALICE SALENTINO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 7-10 giorni e la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-26°C.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica completata, il vino sosta in barriques non nuove per non meno di 6 mesi e in acciaio fino al completamento del periodo di affinamento richiesto dal disciplinare di produzione.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito e in alternativa seguire la sua evoluzione per 3-4 anni.

SERVIRE A

18°C.



ROHESIA

IGP PUGLIA • MALVASIA BIANCA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per un periodo di macerazione di circa 4 ore ad una temperatura fra i 5 e gli 8 °C al fine di estrarre al meglio gli aromi primari che caratterizzano la tipicità di questo vitigno. Dopo la pressatura, il mosto viene fatto fermentare a 15°C in serbatoi di acciaio inox sino al termine della fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO

Alla fine della fermentazione, il vino matura sur lies per circa 3 mesi a 10°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da 1 a 3 anni, le variazioni cromatiche sul frutto sono assolutamente da scoprire.

SERVIRE A

11°C.



ROHESIA

IGP PUGLIA • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Intorno alla seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate delicatamente e raffreddate a 8/10°C. Questo consente di portare i tempi di macerazione fino a circa 24 ore, limitando l'estrazione di tannini. La svinatura avviene quando il mosto ha raggiunto la tonalità e le caratteristiche ottimali.
Temperatura di fermentazione 15/16°C.

AFFINAMENTO

Alla fine della fermentazione, il vino matura sur lies per circa 3 mesi a 10°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o conservare per 2-3 anni.

SERVIRE A

14°C.



ROHESIA

IGP PUGLIA • SUSUMANIELLO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

A partire dalla metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e la pigiatura, il mosto rimane in macerazione con le bucce per non meno di 6 giorni. La temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 22-24°C.

AFFINAMENTO

Prevalentemente in acciaio, una piccola porzione viene affinata in barriques di legno francese e americano.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Vino pronto, con delicate evoluzioni olfattive nei successivi 4-5 anni, a cui seguono evoluzioni gustative orientate alla diminuzione della componente tannica.

SERVIRE A

18°C.



ROHESIA

METODO CLASSICO
ROSÉ PAS DOSÉ

VSQ PAS DOSÉ • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di agosto.

VINIFICAZIONE

Per la preparazione del vino base, le uve raccolte a mano in piccole cassette vengono pressate intere, donando al mosto la catteristica tonalità rosa antico. Dalla svinatura si ottiene poco più del 50% di resa in mosto, la fermentazione viene condotta a 16 °C. Il vino rimane in affinamento sur lies per circa 90 giorni.

TIRAGGIO

Viene effettuato nei primi mesi dell'anno successivo a quello di vendemmia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

La rifermentazione in bottiglia e le successive fasi di maturazione sui lieviti durano per almeno 60 mesi.

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA

Nessuna aggiunta di liqueur.

SERVIRE A

6-8°C.



TERESAMANARA

IGP SALENTO • CHARDONNAY

SISTEMA DI 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 acciaio e in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Assolutamente in una cantina non deve mancare una verticale, minimo 3 annate, essendo un vino capace di riservare piacevoli stupori nel corso del tempo.

SERVIRE A

14°C.





TERESAMANARA

IGP SALENTO • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda metà di settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura, il mosto rimane a contatto con le bucce in macerazione per non meno di 8 giorni. La fermentazione avviene in acciaio, con temperatura di fermentazione modulata fra 22 e 26°C, in funzione delle diverse fasi e con delestage giornalieri.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica ultimata, il vino matura in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Il Negroamaro in purezza è in grado di fornire notevoli sorprese con il passare dei successivi 4-6 anni.

SERVIRE A

18°C.

CANTELE
NEGROAMARO 2013



TERESAMANARA VT

IGP SALENTO • CHARDONNAY

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

Sempre nel mese di settembre, in base all'andamento della maturazione e delle condizioni climatiche. Ci concediamo il vezzo di indicare ogni anno in etichetta l'esatta data di inizio raccolta.

VINIFICAZIONE

Le uve, vendemmiate a mano in piccoli contenitori, vengono pressate con delicatezza, per evitare che le bucce dorate possano imbrunire il mosto, che viene raffreddato a 10°C al fine di favorire una naturale chiarificazione. La prima parte della fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox e la temperatura viene sempre mantenuta intorno ai 18°C. Il mosto viene travasato in barrique dove la fermentazione alcolica si completa.

AFFINAMENTO

A fine fermentazione il vino sosta sui suoi lieviti in barriques di rovere francese, 50% nuove e 50% di secondo passaggio.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Da bere subito o invecchiare sino a 8-10 anni.

SERVIRE A

14° C.

CANTELE

CHARDONNAY



ИЕОУУУУУУ
ВВВВВВ

AMATIVO

IGP SALENTO • PRIMITIVO 60% e NEGROAMARO 40%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato e alberello.

EPOCA DI VENDEMMIA

Primitivo tra la fine 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

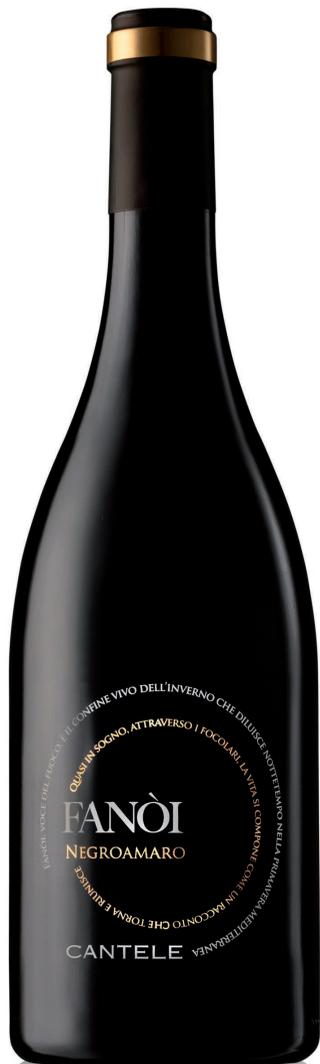
A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio e una piccola percentuale di legno americano.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

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

SERVIRE A

18°C.



FANÒÌ

IGP SALENTO • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperature variabili fra 22 e 26°C, 12-15 giorni di macerazione, con delestage giornalieri nei primi 4-5 giorni e delicata bagnatura del cappello.

AFFINAMENTO

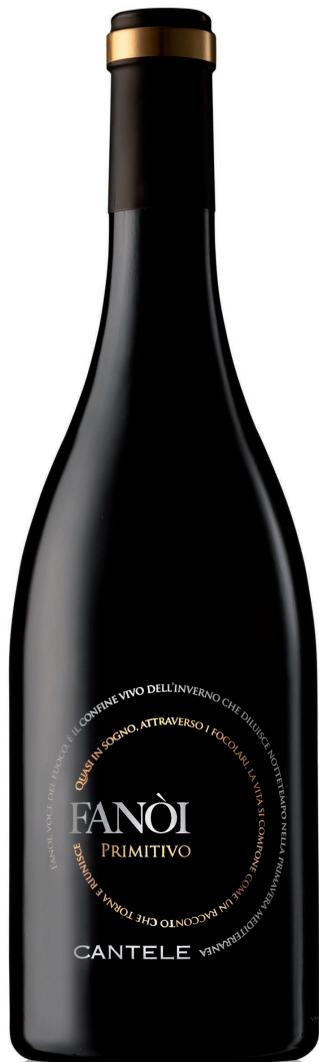
A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

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

SERVIRE A

18°C.



FANÒI

IGP SALENTO • PRIMITIVO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello e spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Tra la fine di agosto e la prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperature variabili fra 22 e 26°C, 8-12 giorni di macerazione, con delestage giornalieri nei primi 4-5 giorni e delicata bagnatura del capello.

AFFINAMENTO

A fermentazione malolattica ultimata, il vino sosta in barriques in un classico assemblaggio di legno francese nuovo, di secondo e di terzo passaggio.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

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

SERVIRE A

18°C.

CANTELE

PRIMITIVO

CANTELE

Azienda Vinicola Cantele srl
S.P. 365 km 1 - 73010 Guagnano (Le)
P.IVA 00544630759
GPS: N40.40865 E17.96285
Tel. +39.0832.705010 Fax +39.0832.705003
cantele@cantele.it



www.cantele.it

