

CANTELE

I Vini Bianchi



Chardonnay € 12,00

Da uve Chardonnay, dal colore giallo paglierino con fugaci accenni verdolino. La struttura alcolica contrapposta alla freschezza e la sapidità rendono il vino immediato e piacevole.

Gustalo con...

È il vino per i formaggi a pasta molle, verdure e produzione ittica in genere.



Verdeca € 12,00

Da uve Verdeca, dal colore giallo paglierino con delicati riflessi verdolini. Intenso e persistente, retrogusto ammaliante con buona complessità retro olfattiva.

Gustalo con...

È il vino del pesce, dei formaggi freschi e leggeri, primi piatti delicati nelle componenti aromatiche o speziate.

I Vini Rosati



Negroamaro rosato € 12,00

Da uve negroamaro, dal suadente colore rosa chiaro. Il gusto è intenso con elegante persistenza.

Gustalo con...

Ottimo l'abbinamento con soufflé di formaggi, tortini di verdure, pesce saporito e zuppe.



Rohesia € 16,00

Da uve negroamaro, dal colore rosa cerasuolo intenso. In bocca risulta rotondo, possente, altero. Un vino con sentori di frutta a bacca rossa, di notevole persistenza gusto olfattiva. Potente ma di grande freschezza e sapidità.

Gustalo con...

Formaggi di media stagionatura, pesce e crostacei.

I Vini Rossi



Negroamaro € 12,00

Da uve negroamaro, dal colore rosso rubino intenso, con tenui e sfuggenti riflessi color viola. Elaborata la persistenza gustativa, inizialmente morbida, con delicato retrogusto incisivo, tipico del vitigno.

Gustalo con...

In abbinamento con cucina mediterranea, con paste al sugo, zuppe e formaggi a media stagionatura



Primitivo € 12,00

Da uve primitivo, dal colore rosso rubino con delicata unghia granata. Vino vigoroso un tempo, ma elegante e signorile oggi.

Gustalo con...

Ottimo con carni rosse. Partner ideale di formaggi a media ed alta stagionatura.



Teresa Manara Negroamaro € 18,00

Da uve negroamaro. L'aroma ripercuote l'espressione decisa tipica del negroamaro e nel contempo la sensibile finezza.

Gustalo con...

Ideale per selvaggina e formaggi con notevole stagionatura.

SAN MARZANO

I Vini Bianchi



Il Pumo Chardonnay Puglia Igp € 12,00

Prodotto da uve Chardonnay, dal colore giallo paglierino. Profumo dapprima floreale avvolgente con sentori di fiori di gelsomino e rosa selvatica e poi di ananas e banane. Palato elegante, fresco e minerale.

Gustalo con...

Zuppe e brodetti, pesce, verdure e formaggi a pasta molle.

I Vini Rosati



Il Pumo Rosato Salento Igp € 12,00

Da uve negroamaro, dal colore rosa brillante con riflessi rubino. Ha un profumo intenso e persistente con note di ciliegia, rosa e melograno. Al palato è un vino di buon corpo, fresco ed equilibrato.

Gustalo con...

Da bere con antipasti all'italiana, pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati.



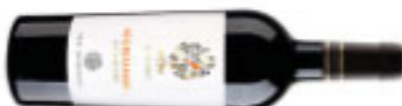
Talò Negroamaro Rosato Salento Igp € 16,00

Da uve negroamaro, dal colore rosato intenso con riflessi rubino, profumo intenso e persistente, con sentore di ciliegia e lampone. Vino di buon corpo, fresco ed equilibrato al palato

Gustalo con...

È il vino per antipasti all'italiana, pesce, formaggi giovani o leggermente stagionati.

I Vini Rossi



Il Pumo Negroamaro Salento Igp € 12,00

Da uve negroamaro. Colore rosso porpora con riflessi nero-violacei, profumo intenso e persistente. Vino di corpo, vellutato ed armonico, con un finale lungo e sapido.

Gustalo con...

Ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi.



Il Pumo Primitivo Salento Igp € 12,00

Prodotto da uve primitivo. Un vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, profumo complesso, corposo, morbido e armonico.

Gustalo con...

Ideale per primi piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.



Talò Negroamaro Salento Igp € 16,00

Da uve negroamaro. Colore rosso porpora con riflessi violacei, profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note balsamiche e di vaniglia. Vino di corpo, vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

Gustalo con...

Abbinabile perfettamente con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi.



Talò Primitivo di Manduria Dop € 16,00

Uve primitivo, dal colore rosso rubino arricchito da riflessi violacei. Vino di struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.

Gustalo con...

Abbinabile con primi piatti robusti, carni d'agnello, cacciagione con salse elaborate, formaggi a pasta dura.

CALITRO

I Vini Bianchi



Verdeca € 16,00

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Intenso e persistente sentore di fiori di pesco, mela verde e miele. Snello, fresco, e con ottima sapidità e persistenza.

Gustalo con...

Primi piatti di pesce, formaggi freschi, fritti di mare e crostacei.

I Vini Rosati



Rosato di Negroamaro € 16,00

Rosa cerasuolo con riflessi porpora. Intensi e persistenti sentori di lampone e ciliegia con un accenno di rosa canina.

Gustalo con...

Ideale per i primi di pesce, zuppe di pesce e formaggi a media stagionatura.

I Vini Rossi



Primitivo Riserva € 30,00

Colore rosso rubino. Avvolgente, intenso sentore di ciliegia matura e amarena, piacevolmente speziato. Morbido calore di primitivo entra in bocca dolce e sapido, bilanciato con finale persistente.

Gustalo con...

Formaggi stagionati, insaccati, primi piatti elaborati, carni rosse e cacciagione.



Negroamaro Riserva € 30,00

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Ampio e speziato con sentori di marmellata di lampone e frutti di bosco. Elegante, rotondo, pieno ed equilibrato.

Gustalo con...

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.



Ausilio Primitivo € 16,00

Rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo complesso, con note di prugna e ciliegia, speziato, con sentori di rosmarino e vaniglia. Vino di corpo, morbido e armonico, di facile beva.

Gustalo con...

Piatti robusti, carni rosse e formaggi a pasta dura.



Ausilio Negroamaro € 16,00

Rosso porpora con riflessi nero-violacei; profumo intenso e persistente, con sentori di ribes nero e frutti di bosco, speziato, con note di timo. Vino vellutato e armonico, con finale lungo e sapido.

Gustalo con...

Ottimo con primi piatti robusti, carni in genere e formaggi stagionati.

CANTELE

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. Quando Teresa Manara vide per la prima volta Lecce si sentì invasa dallo stesso tipo di silenzio che anni prima aveva rapito Giovanni. Una fascinazione improvvisa, irresistibile. Al punto che non poté fare a meno di restare. Proprio mentre dal Salento partivano i migranti per sbarcare il lunario nelle grandi città industriali, così lontane da una terra aspra, quasi un'isola. Sotto gli occhi stupefatti di Teresa Manara, gli uomini più importanti della sua vita cominciarono ad imbottigliare vino fino agli anni Novanta, quando decisero di acquistare alcuni ettari vitati e produrre i primi vini Cantele. La cantina, inaugurata nel 2003 per rispondere alla richiesta del mercato italiano ed estero, sorge tra Guagnano e Salice Salentino.



Nel 1962 19 vignaioli di San Marzano, di famiglie legate da generazioni alla terra, si unirono per fondare "Cantine San Marzano". Con i decenni questa cooperativa è cresciuta al punto da attrarre oltre 1200 viticoltori, avvalendosi di impianti moderni e tecnologicamente avanzati e producendo vini sempre eleganti nel massimo rispetto dell'antichissima tradizione vitivinicola pugliese. Siamo in Puglia, nel cuore della famosa d.o.p. del Primitivo di Manduria, una striscia di terra sospesa tra due mari, lo Ionio e l'Adriatico, un'area di contrade e paesaggi incantevoli nelle province di Taranto e Brindisi, dove vigne e ulivi fioriscono fianco a fianco su un manto di terra rossa. I suoli dei nostri vigneti ed il terroir mediterraneo hanno un ruolo fondamentale nella produzione di vini di alta qualità. Il clima della nostra regione è estremo, le condizioni difficili poiché la vita resiste all'arsura, alla brina, ai venti di scirocco.



A 87 anni, nonno Cicillo ha riunito la famiglia: "Io non ce la faccio più, o si vendono o decidete voi che farne", ha detto asciugando la voce. Nel tono ripulito dalla speranza, dalla commozione ha consegnato la libertà di decidere che fare di quelle terre cariche di frutti fra Manduria, Sava, Lizzano e San Marzano. È questo il punto esatto dove le storie si intersecano, i destini si compiono. Due anni dopo è nata l'Azienda agricola Calitro e una bottiglia che porta il peso della tradizione in un vestito urbano e contemporaneo. Una rinascita felice, contagio virale, che ha rimosso d'un botto la polvere del tempo. Non è la storia del Buendia, certo. Ma la saga domestica di una famiglia del Sud che in questa bottiglia il nome, le trame delle luminarie, i vigneti, il vino, il sangue, l'amore ha ritrovato se stessa.



www.momotaranto.it



MÓ
PIZZA, SAPORI E SALUTE

Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e, come avviene con i film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore.

F. Fellini