

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. 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.

Oggi Gianni, Paolo, Umberto e Luisa, nipoti di Teresa e Giovanni Battista, continuano la stesura di questo racconto di famiglia.

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



UNA MIGRAZIONE AL CONTRARIO —● 1950

Giovanni Battista Cantele e sua moglie Teresa Manara lasciano Imola per trasferirsi in via definitiva in Salento. Inseguono il sogno di coltivare una passione, in un profondo Sud fertile di vino e di speranza.



LA TERZA GENERAZIONE —● 2001

La terza generazione raccoglie il testimone: Gianni e Paolo, figli di Augusto, e Umberto e Luisa, figli di Domenico, portano avanti e rafforzano la visione lungimirante dei loro padri e dei nonni, dando nuove ispirazioni alla tradizione familiare.



LA NASCITA DELL'AZIENDA —● 1979

Augusto e Domenico, unendo le loro esperienze e visioni con la profonda conoscenza del territorio di Giovanni Battista e Teresa, danno vita all'Azienda Cantele. Si dà inizio ad una storia familiare che continua ad essere raccontata in ogni bottiglia.



LA NUOVA CANTINA —● 2003

Viene inaugurata la nuova cantina, che integra una struttura moderna e tecnologie all'avanguardia con una architettura ispirata allo stile mediterraneo delle masserie salentine. Oggi ospita al suo interno il laboratorio sinestetico iSensi, un luogo in cui vivere esperienze multisensoriali che uniscono arte, cultura e ricerca enogastronomica.





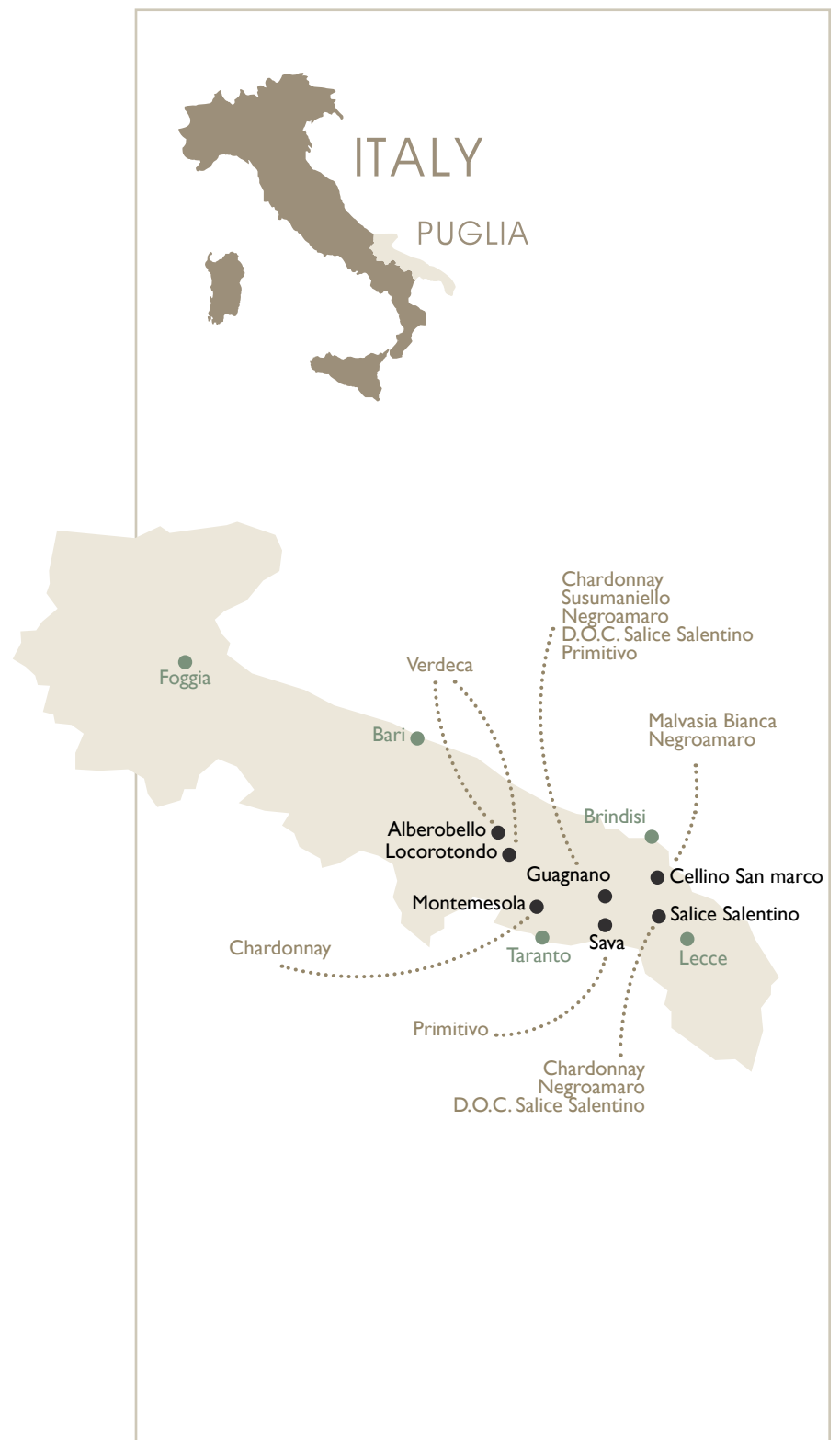
EVOLUZIONE SOSTENIBILE

Non siamo nati viticoltori, lo siamo diventati imparando dai custodi della vigna salentina. Con loro condividiamo un percorso di sostenibilità, unendo tradizione, tecnologia e rispetto per l'ambiente. Con l'agronomo Cataldo Ferrari portiamo avanti un progetto sfidante, affrontando il cambiamento climatico con viticoltura di precisione: sensori remoti monitorano temperatura, umidità e salute delle piante; mappe satellitari e macchine intelligenti riducono sprechi e CO2.

L'intelligenza artificiale supporta i DSS per strategie di difesa efficaci ed etiche, eliminando insetticidi di sintesi e favorendo bioprotezione e confusione sessuale. In cantina, lieviti non *Saccharomyces* abbassano i solfiti, mentre fermentiamo a temperature ottimizzate per risparmiare energia. Utilizziamo inoculi selezionati per preservare le caratteristiche varietali e migliorare la qualità del vino.

Monitoriamo i processi produttivi grazie all'IoT, migliorando l'efficienza di macchine e attrezzature alimentate da energia rinnovabile, con 240 kW di fotovoltaico installato sui tetti aziendali. Ogni passaggio, dalla vigna alla cantina, è guidato da un approccio consapevole, volto a ottenere vini espressivi e rispettosi del territorio.

Crediamo nella sinergia tra impresa e ricerca, mettendo a disposizione vigneti e cantina per lo sviluppo di nuove conoscenze e tecnologie. Collaboriamo con Università di Milano, del Salento, CNR e CMCC per affrontare le sfide del futuro e continuare a innovare senza perdere il legame con la nostra terra.



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. Sostano in criomacerazione in pressa per alcune ore al fine di aumentare l'estrazione di aromi primari.

Il mosto ottenuto per pressatura soffice decanta a freddo per consentire una naturale chiarificazione. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox con un controllo della temperatura che prevede una inversione termica mirata a esaltare il profilo aromatico tiolico.

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, diraspate e ben raffreddate, vengono lasciate in macerazione in pressa per alcune ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore. Il mosto fiore viene fatto fermentare in acciaio inossidabile a 14-15°C con un controllo della temperatura che prevede una inversione termica mirata a esaltare il profilo aromatico tiolico.

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.



SUSUMANIELLO

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

In serbatoio di 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.



SALICE SALENTINO

DOP 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 5-8 giorni e la temperatura di fermentazione viene mantenuta entro i 25-26°C.

AFFINAMENTO

Fermentazione malolattica in acciaio, in fase di assemblaggio prima dell'imbottigliamento viene aggiunta una porzione di prodotto affinato per almeno 6 mesi in rovere francese.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

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

SERVIRE A

18°C.



IGP SALENTO • NEGROAMARO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a cordone speronato.

EPOCA DI VENDEMMIA

Dalla seconda decade alla fine di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate delicatamente e raffreddate a 8/10°C. Questo consente di portare i tempi di macerazione, in serbatoio di acciaio inox, fino a circa 24 ore, al fine di estrarre gli aromi varietali, limitando l'estrazione di tannini.

La svinatura avviene quando il mosto ha raggiunto la tonalità e le caratteristiche ottimali.

Temperatura di fermentazione 16/18°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

13°C.



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. Dalla svinatura si ottiene poco più del 50% di resa in mosto, la fermentazione viene condotta in acciaio a 16°C. Il vino rimane in affinamento sur lies per circa 90 giorni a 10°C.

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 con una temperatura costantemente mantenuta a 15°C. Durante questa lunga fase le cellule di lievito donano al vino le caratteristiche note terziarie, contribuiscono alla complessità gustativa e alla persistenza e finezza del perlage. Il prolungato affinamento sur lattes sottrae al vino parte degli antociani iniziali, donando un'elegante tonalità rosa cipria.

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

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO

Assolutamente in una cantina non deve mancare una verticale, minimo 3 annate, essendo un vino capace di sorprendere nella sua evoluzione in bottiglia.

SERVIRE A

14°C.



TERESAMANARA VT

IGP SALENTO • CHARDONNAY

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera potata a guyot.

EPOCA DI VENDEMMIA

In base all'andamento della maturazione e alle condizioni climatiche, raccogliamo le uve in leggera surmaturazione. Ogni anno, per questa edizione limitata, riportiamo 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.



TERESAMANARA

DOP SALICE SALENTINO RISERVA • 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 nella sua evoluzione in bottiglia per non meno di 10 anni.

SERVIRE A

18°C.



TERESAMANARA

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 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, capacità di evoluzione di durata non inferiore a 5 anni.

SERVIRE A

18°C.



AMATIVO

IGP SALENTO • PRIMITIVO/NEGROAMARO

PRIMITIVO 60% / 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.



FANÒI

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 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.





Non seguiva luminarie, fanfare o fuochi d'artificio.
Chi è grande ha di fronte la storia, non una meteora.
Augusto Cantele operava con arguzia e precisione inseguendo sogni
smisurati, sogni sognabili solo da chi è capace di amare intensamente.
Che i grandi sognano in grande.
E i grandi castori non son pavoni.
Non fanno ruota per mostrare il sogno.
Comprendono che un sogno sognato insieme è più facile che diventi realtà.

pino de luca



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.

iSensi

GESTI

IMPRESSIONI

ESPERIENZE

VISIONI

ARMONIE





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.

iSensi

GESTI

IMPRESSIONI

ESPERIENZE

VISIONI

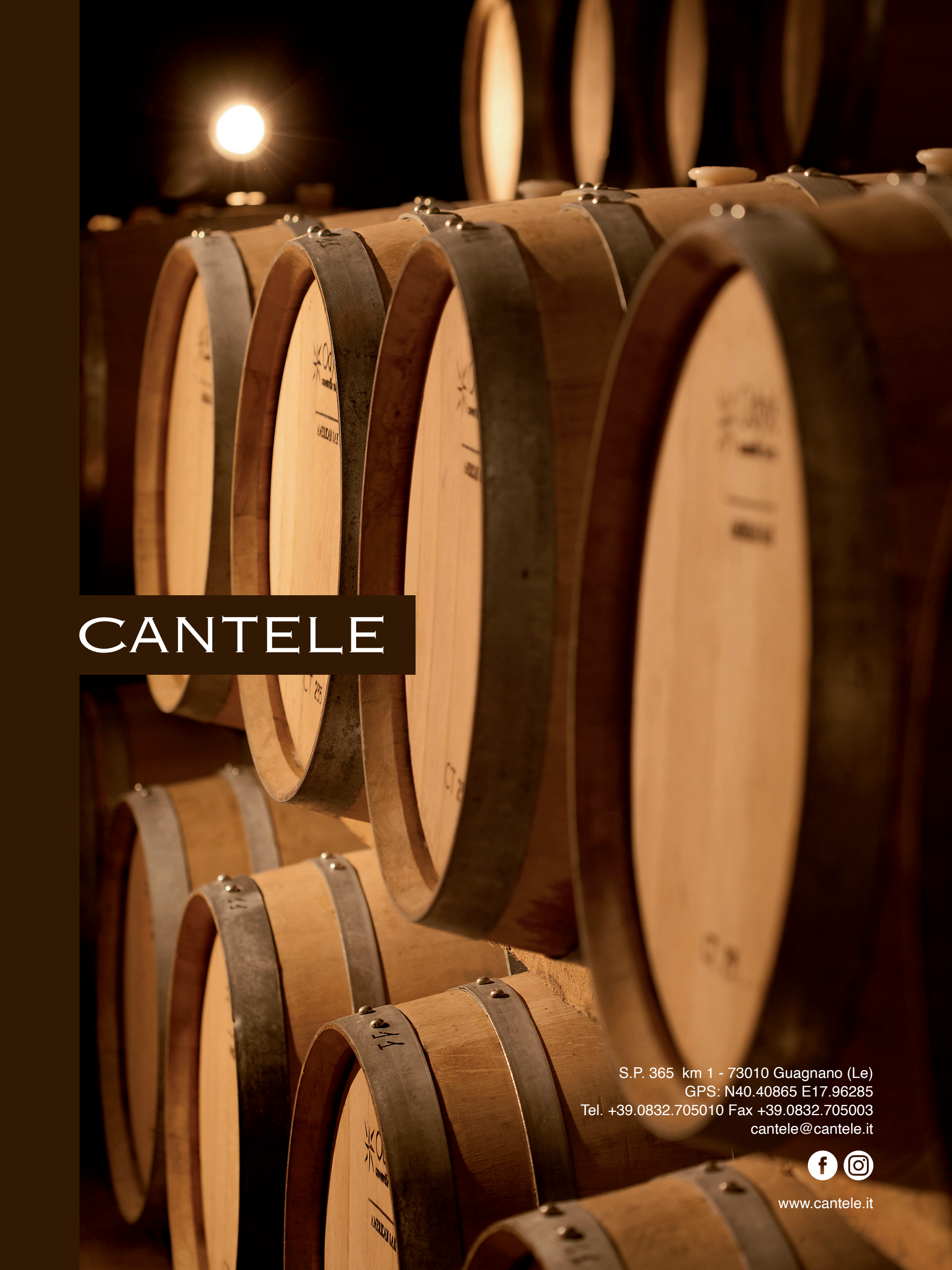
ARMONIE

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.

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/



CANTELE

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



www.cantele.it