

CARTA DEI VINI



FURFANTE BIANCO



Furfante è il vino più fresco e brioso prodotto dalla Riviera. E' un bianco ottenuto con uve di vitigni tradizionali del centro nord della Puglia attentamente selezionate e vinificate. Fresco e con tipici sentori di fiori bianchi, è caratterizzato da una gradevole vivacità. Ben freddo è un ottimo aperitivo, ma anche un piace-vole e non impegnativo accompagnamento a piatti a base di pesce.

13.00€



Riviera
I VINI PREGIATI DI PUGLIA

Varieta': 50% Bombino Bianco, 40% Chardonnay, 10% Moscato

Vinificazione: Fermentazione del vino base in serbatoi di acciaio per 9-10 giorni ad una temperatura di 18°C

Affinamento: Presa di spuma in autoclave prima dell'imbottigliamento.

Area di Produzione: Centro-Nord della Puglia

Vigneti: Vecchi vigneti a spalliera coltivati a 250-300 metri s.l.m. La resa media è di 120-130 quintali di uva per ettaro

Note: Colore bianco paglierino, perlage fine e intenso. Fresco al palato, con sentori di fiori bianchi, gradevolmente acidulo. Finale lungo e asciutto

Furfante è il vino più fresco e brioso prodotto dalla Rivera. E' un rosato ottenuto con uve di vitigni tradizionali del centro nord della Puglia attentamente selezionate e vinificate. Fresco e fruttato, caratterizzato da una gradevole vivacità, ben freddo è un ottimo aperitivo, ma anche un piacevole e non impegnativo accompagnamento a piatti a base di pesce.

13.00€



FURFANTE ROSATO



Varieta': 100% Bombino Nero

Vinificazione: Macerazione delle bucce per 16-18 ore a una temperatura di 18°C e successiva fermentazione per 9-10 giorni

Affinamento: Presa di spuma in autoclave prima dell'imbottigliamento.

Area di Produzione: Centro-Nord della Puglia

Vigneti: Vecchi vigneti a spalliera coltivati a 250-300 metri s.l.m. La resa media è di 90-100 quintali di uva per ettaro

Note: Colore cerasuolo chiaro con riflessi violacei; perlage intenso, bouquet intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia. Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo.

TIRANNO

MALVASIA NERA SALENTO IGP



Il Salento IGP Malvasia Nera

“Tiranno” Cantine San Giorgio è un vino rosso pugliese dal colore rubino concentrato.

Al naso emergono note di amarena, chiodi di garofano, erbe aromatiche e cenni smaltati. Il sorso è armonico, equilibrato e di gradevole freschezza.

Affinamento in botti di legno per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento

22.00€

TINAZZI

Uve: 100% Malvasia Nera

Vigneti: Vigneti selezionati nel Salento

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura, macerazione e successiva fermentazione a temperatura controllata di 22-26°C per 8/10 giorni

Colore Rosso impenetrabile

Profumo: Ricco e complesso che spazia dai frutti rossi alle note speziate con finale tostato

Sapore: Armonico ed equilibrato con richiami fruttati

Temperatura: 16-18° C

SUSUMÀ

Susumaniello Rosato

Rosso corallo dalle sfumature color rame.

Il profumo è floreale, con delicati sentori di frutti rossi, il gusto è morbido ed armonico, con un finale gradevolmente acidulo e una notevole persistenza.

20.00€



SUSUMÀ
SUSUMANIELLO ROSATO



Classificazione: I.G.P. Salento Rosato.

Uve: 100% Susumaniello.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, 15 ore di permanenza sulle bucce; svinatura e fermentazione a 15°C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 10 °C

MUREX

NEGRAMARO ROSATO



MUREX

Negramaro Rosato

Gloss rosso ciliegia è il suo colore. La rosa di macchia e fiori di campo prevalgono sulle fragranze di fragoline di bosco e ribes. Intense, invece, le note agrumate. Al gusto il ritorno di frutta rossa e arancia regalano al vino l'intensità gustativa, equilibrando la sapidità e la freschezza. Persiste nel finale un elegante ricordo minerale.

20.00€



LE VIGNE DI SAMMARCO

Classificazione: I.G.P. Salento Rosato.

Uve: 70% Negroamaro, 30% Malvasia Nera.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Dopo la pigiatura e la diraspatura, 24 ore di permanenza sulle bucce; svinatura e fermentazione a 15°C.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 10 °C

CALA PORTO

Fiano Salento

Giallo paglierino lucente e cristallino. L'aromaticità del fiano domina le sensazioni olfattive di questo vino con un impatto di forte intensità. Susina, mela, tiglio ed erbe aromatiche. Gusto fresco e salino. Chiude equilibrato su un finale di note fruttate.

20.00€



CALA PORTO FIANO SALENTO



Classificazione: Fiano I.G.P. Salento.

Uve: Fiano 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Vinificazione: Pressatura soffice, decantazione statica a bassa temperatura; quindi viene avviata la fermentazione con lieviti selezionati, in vasche d'acciaio e temperatura controllata.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 10 °C

LAMAFORCA VERDECA SALENTO



LAMAFORCA

Verdeca Salento

Colore giallo con riflessi verdolini lucenti; bouquet delicato, con sentori di erba di #eno falciato, frutta tropicale, #ori di gelsomino, glicine e violetta. Al gusto si presenta morbido con una equilibrata acidità, mineralità e una buona sapidità. Si avverte la frutta acerba. Un corpo denso e una bella struttura con un finale secco e lungo.

20.00€



LE VIGNE DI SAMMARCO

Classificazione: I.G.P. Salento Verdeca.

Uve: Verdeca in purezza 100%.

Zona di produzione: Cellino San Marco (BR).

Sistema di allevamento: Spalliera ed alberello (5.000 ceppi per ha)

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre.

Vinificazione: Pressatura soffice e sedimentazione statica a bassa temperatura; fermentazione che durerà non meno di 10 giorni a una temperatura di 14/16 C°.

Affinamento: In serbatoio d'acciaio fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 10 °C.

MAARÌ

Puglia IGP

Di colore giallo paglierino, al naso appare intenso e persistente. Si evidenziano a primo impatto note fresche di pesca ananas e fiori bianchi. Ad un secondo assaggio il vino evolve tendendo a sviluppare note più dolci che ricordano miele e vaniglia. Si evidenzia una buona persistenza con una spiccata sapidità.

20.00€



MAARÌ



Classificazione: I.G.P.

Uve: Chardonnay 100%.

Sistema di allevamento: Tendone

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

Fermentazione: Acciaio

Maturazione in acciaio: 5 Mesi

Permanenza sui lieviti: in fase di 5 Mesi

Affinamento in bottiglia: 3 Mesi

Prodotto da uve Chardonnay con una resa per ettaro che non supera le 8 T.

Piagiato in pressa soffice, viene lasciato a contatto con le bucce per alcune ore, poi pressato, flottato e fermentato con utilizzo di lieviti selezionati in tini di acciaio a temperatura controllata.

MANTAJO



Vino ottenuto da uve Negroamaro in purezza, la tecnica di vinificazione è in pressa soffice, poi pressato, flottato e fermentato con utilizzo di lieviti selezionati, in tini di acciaio a temperatura controllata, ed il tempo di permanenza con le vinacce è molto più ridotto.

MANTAJO

Negramaro

Di colore rosa cipolla tenue, al naso appare estremamente elegante, si evidenziano complesse note di frutti rossi. In bocca si riscontra un equilibrio tra acidità e sapidità. Caratterizzato da una delicata struttura si fa apprezzare per la sua persistenza. Dopo la fermentazione il vino viene affinato in acciaio per 4 mesi, e poi un passaggio nel legno per 27 giorni prima dell'imbottigliamento.

20.00€



Classificazione: I.G.P.

Uve: Negroamaro 100%.

Sistema di allevamento: Tendone Pugliese

Epoca di vendemmia: Prima decade di ottobre

Fermentazione: Acciaio

Maturazione in acciaio: 5 Mesi

Permanenza sui lieviti: 4 Mesi

Affinamento in bottiglia: 3 Mesi

JALISSIA

Nero di Troia

Colore: Rosso Rubino con riflessi porpora; Aspetto Olfattivo: Al naso si evidenziano delle caratteristiche note speziate di Pepe Nero e liquirizia, contornate da delle eleganti note boisé. Aspetto gustativo: In bocca si riscontra un piacevole verticalità, caratterizzate da un'evidente tannicità e un'ottima persistenza.

22.00€



JALISSIA



Classificazione: I.G.P.

Uve: Nero di Troia 100%

Sistema di allevamento: Spalliera Guvot

Epoca di vendemmia: Seconda decade di Agosto

Fermentazione: Acciaio

Maturazione in acciaio: 5 Mesi

Permanenza sui lieviti in fase di: 5 Mesi

Affinamento in bottiglia: 6 Mesi

Vendemmia manuale, in cassette da 9 Kg, le uve sono state selezionate e la scelta dell'epoca vendemmiale è stata decisa dall'enologo. Fermentato in acciaio, con lieviti selezionati e con il coinoculo di batteri lattici durante la fermentazione alcolica.



Masseria Relais
CASINA DEI CARI



www.casinadeicari.it



relais_casina_dei_cari



Relais Masseria Casina dei Cari