

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.

16.00€



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.

16.00€



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.

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

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

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.

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

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

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.

Pigiato 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.

JALISSIA



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€



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.

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

ARTICOLO 21

Leverano Chardonnay

Dall'antica zona vinicola di Leverano, in Puglia, nasce il Bianco Leverano Chardonnay, un vino giallo paglierino con riflessi verdognoli, prodotto da Vecchia Torre.

Il profumo del Leverano Chardonnay Bianco è delicato, saporito e leggermente fruttato, con sentori di mela verde

16.00€



**CANTINA
VECCHIA TORRE**

Area di Produzione: Leverano (Le)

Uve: Chardonnay

Contenuto alcolico: 12,0% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, di medio impasto con zone calcaree.

Resa per ettaro: 100 quintali di uva.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4500-5000 viti per ettaro.

ARTICOLO 21



Coccola il palato con un gusto secco, fresco e speziato.

Il Leverano Chardonnay Bianco è un vino apprezzato per accompagnare frutti di mare crudi, crostacei e piatti di pesce, sia arrostiti che al vapore. antipasti. La temperatura di servizio consigliata è di 8-10 °C.

NEGROAMARO ROSATO



Alla vista si presenta con un elegante rosa ciliegia tenue. Il profumo è intenso ma delicato, con evidenti note di ciliegia e lampone. Al palato risulta morbido, sapido e armonico, con una persistente vena fruttata.

Ideale da servire a 8-10°C, è un vino estremamente versatile

NEGROAMARO ROSATO

Prodotto nel cuore del Salento, a Leverano, questo rosato firmato Cantina Vecchia Torre nasce da uve 100% Negroamaro, coltivate su terreni di origine alluvionale, profondi e di medio impasto, con alcune zone tendenti al calcareo. I vigneti, allevati con il tradizionale sistema ad alberello e a cordone speronato, contano una densità di impianto di circa 4500-5000 ceppi per ettaro.

16.00€



**CANTINA
VECCHIA TORRE**

Area di produzione: Leverano (LE)

Uve: 100% Negroamaro

Titolo alcolometrico: 12,50% vol

Natura del terreno: di origine alluvionale, profondo,
di medio impasto.

Resa per ettaro: 90-100 quintali di uva

Allevamento: alberello e cordone speronato

Densità d'impianto: 4500-5000 piante per ettaro

PRIMITIVO SALENTO IGP

È un vino rosso che ti stupirà per potenza, struttura, corpo ed eleganza. E' un vino estremamente potente, ma con una grazia ed una morbidezza che non ti aspetti in una bottiglia di questo prezzo. Un vino da provare a tutto pasto per allietare le serate con gli amici o i grandi pranzi delle feste. Colore rosso rubino intenso, profumo ampio e persistente.

18.00€



**CANTINA
VECCHIA TORRE**

Area di Produzione: Leverano (Le)

Uve: 100% Primitivo

Contenuto alcolico: 13,50% vol.

Natura del terreno: di origine alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo.

Resa per ettaro: 70-80 quintali di uva.

Sistema di allevamento: alberello.

Densità di impianto: 4500-5000 piante per ettaro.

PRIMITIVO



Prodotto con uve provenienti da vigne situate a Leverano su terreni di tipo alluvionale, profondo, di medio impasto con zone tendenti al calcareo. La resa per ettaro è di 70-80 quintali di uva e le vigne vengono coltivate con il sistema di allevamento ad alberello pugliese.



Masseria Relais
CASINA DEI CARI



www.casinadeicari.it



relais_casina_dei_cari



Relais Masseria Casina dei Cari