



LEONE DE CASTRIS  
1665

La tradizione vitivinicola della Cantina Leone De Castris nasce nel 1665, a Salice Salentino, quando il nobile Oronzo Arcangelo Maria Francesco dei Conti di Lemos, si innamora del Salento e decide di vendere parte dei suoi possedimenti in Spagna per dare vita all'azienda. Nel 1925, Piero e Lisetta de Castris imbottigliano le prime vendemmie col proprio marchio. Oggi la Leone de Castris è retta da Piernicola, nipote di Piero e Lisetta e figlio di Salvatore Leone de Castris. Si sviluppa su una superficie di 250 ettari con una produzione annuale di circa 2,5 milioni di bottiglie. I lavori in vigneto e in cantina si svolgono seguendo pratiche convenzionali e si coltivano diversi vitigni, tra cui i rinomati Negroamaro, Salice Salentino, Aleatico, Primitivo e Susamaniello, vini con carattere, fini ed eleganti.





LEONE DE CASTRIS  
1665

## VINI ROSATI



### FIVE ROSES

€ 25,00

Il primo rosato imbottigliato in Italia è ricavato principalmente da uve Negroamaro. Conquista al primo sguardo con il caratteristico rosa cerasuolo cristallino e ti rapisce con i sentori fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca è fresco, morbido e piacevolmente persistente. Si consiglia di abbinarlo a risotti, bolliti e piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo con la frisa salentina.



### DONNA LISETTA

€ 22,00

Vino spumante dal colore rosè brillante, perlage molto fine e persistente; profumo floreale e fruttato, sapore fresco e delicato. Suggestivo come aperitivo soprattutto con piatti a base di frutti di mare.

## VINI BIANCHI



### DON PIERO

€ 22,00

Vino spumante dal colore bianco con riflessi dorati, perlage molto fine e persistente; profumo floreale e fruttato, sapore fresco e delicato. Suggestivo come aperitivo soprattutto con piatti a base di frutti di mare.



### DONNA LISA BIANCO

€ 30,00

Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.



DAL 1065  
DUCA CARLO GUARINI

L'Azienda agraria Duca Carlo Guarini, di Scorrano, è una realtà vitivinicola storica del Salento, che da sempre punta sulla qualità e sui vitigni autoctoni. La famiglia discende da Ruggero Guarini, cavaliere normanno giunto nel Salento nel 1065, che prese parte alla prima crociata. Alcune etichette più rappresentative dei loro vini parlano degli avi e dei personaggi illustri che i Guarini hanno ospitato nei secoli passati. Oggi la famiglia Guarini continua a possedere e coltivare nel Salento tenute e masserie per circa 700 ettari. I vigneti, che si estendono per 70 ettari, sono tutti concentrati tra Brindisi e Lecce e accolgono soprattutto varietà autoctone: Negroamaro, Primitivo, Malvasia nera, Bombino.





DAL 1065

DUCA CARLO GUARINI

## VINI ROSATI



### BURDI

€ 18,00

Di colore cerasuolo brillante, all'olfatto è fresco e fruttato; mentre al palato si rivela sapido, leggermente mosso e fruttato. Perfetto con i primi piatti, pesce e carni bianche.



### CAMPO DI MARE

€ 20,00

Di colore rosso rubino chiaro, all'olfatto è intenso di frutta rossa e toni minerali, mentre al palato si rivela fresco, morbido e fruttato. Perfetto con primi piatti, pesce e carni bianche.

## VINI BIANCHI



### BURDI

€ 18,00

Dal colore giallo paglierino chiaro, ha un profumo intenso e fruttato. Al palato è fresco, leggermente mosso. Ideale da abbinare a pesce, frutti di mare, crostacei e primi piatti.



### TAERSIA

€ 20,00

Ottenuto da uve negroamaro vinificato in bianco. Al naso intriganti profumi floreali e minerali. Al gusto è pieno, succulento, rotondo e strutturato. Esprime una sorprendente salinità che lo rende fresco e appetibile. Sembra quasi polposo. Nonostante il suo grado alcolico misurato possiede una sostanziosa struttura. Da tutto pasto.



### PICCOLE BOLLE

€ 20,00

Ottenuto dalla vinificazione in bianco del più importante vitigno a bacca nera del Salento, Piccole bolle è il primo spumante da negroamaro, metodo Martinotti, completamente prodotto e spumantizzato in cantina.



Dal 1998, la filosofia produttiva di Tormaresca si basa sulla qualità dei suoi prodotti in relazione alle tradizioni più radicate del territorio. La tenuta pugliese degli Antinori nasce dalla consapevolezza di quello che è l'enorme potenziale qualitativo che le zone di Castel del Monte e del Salento sono capaci di esprimere. I 300 ettari di vigneti di cui l'azienda si compone sono coltivati con quelle che sono le varietà più tipiche della zona, alcune delle quali risalenti addirittura alla lontana civiltà della Magna Grecia: il Primitivo, il Negroamaro, il Fano, l'Aglianico e il Nero di Troia, vini semplicemente eccezionali.



## VINI ROSATI



### CALAFURIA

€ 28,00

Il Calafuria è un vino rosato pugliese fresco e floreale a base di Negroamaro, dai profumi e dagli aromi piacevoli e caratteristici. Al naso richiama la frutta, i fiori e le erbe aromatiche. Al palato è morbido, fresco e molto piacevole, elegante ed equilibrato.

## VINI BIANCHI



### PIETRABIANCA

€ 35,00

Pietrabilanca è uno Chardonnay di pregevole eleganza e di morbida intensità, maturato in barrique sulle fecce fini. Eleganti note di frutta tropicale e agrumi introducono richiami di fiori e vaniglia. Il sorso è elegante e fresco, dove le componenti gustative sono ben integrate in un percorso dal sapore unico. Vino Biologico

Fondata nel 1936 da Arcangelo Palamà, da sempre, la cantina produce vini noti per l'alto livello qualitativo. I vigneti si trovano principalmente a Cutrofiano e a Matino, nel Salento, e si estendono su una superficie complessiva di sei ettari. Grazie all'approccio sincero e onesto verso il territorio, le piante sono allevate nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura. Le uve prettamente autoctone vengono lavorate senza mai snaturarne l'essenza. Nascono in questa maniera etichette simbolo della migliore Puglia: Verdeca, Negroamaro e Primitivo, nel segno della più alta qualità appartenente alle terre pugliesi.



## VINI ROSATI



### METIUSCO ROSATO

€ 28,00

Vinificato secondo la tecnica del salasso: una volta diraspato, il pigiato viene posto in criomacerazione per un periodo che va dalle 10 alle 30 ore, dopo di che si salassa il 30% del mosto. Questo particolare procedimento crea un rosato di grande struttura, sorprendentemente fresco ed equilibrato.

## VINI BIANCHI



### METIUSCO BIANCO

€ 28,00

Verdeca per la freschezza, Malvasia Bianca per la struttura: finite le fermentazioni alcoliche vanno in blend e poi insieme in batonnage per circa due mesi. Le due varietà autoctone creano un vino sorprendente, espressione di un territorio capace di regalare ottimi bianchi.



**L'Astore**  
M A S S E R I A

L'Astore Masseria è un'azienda agricola di proprietà della famiglia Benegiamo-Di Summa dal 1930. Con circa 100 ettari tra vigneti, fin dagli anni '40, il nonno Oronzo produceva vino destinato al nord Italia e ai mercati esteri. Dopo un'interruzione trentennale, alla fine degli anni '90, il padre Achille e i figli Paolo, Stefano e Luca Benegiamo hanno deciso di continuare la storia dell'azienda.

Da sempre, la produzione vitivinicola di Masseria L'Astore valorizza gli antichi vitigni autoctoni come il Negroamaro, la Malvasia Nera, la Malvasia Bianca Antica, il Susumaniello ed il Primitivo.

## VINI ROSATI



### MASSARO ROSA

€ 19,00

Al naso salgono intensi ed inebrianti profumi fruttati di sottobosco e di visciole e poi di petali di rosa, di violetta e di macchia mediterranea. In bocca freschezza, di armonia, di morbidezza, di sapidità e di rimembranze fruttate e floreali. Modulato e piacevolissimo il retrogusto. "Ideale abbinato con piatti di pesce, taglieri di prosciutti, salumi e formaggi a pasta molle.

## VINI BIANCHI



### KRITA BIO

€ 20,00

Cromatismo giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati. Profilo aromatico in cui primeggiano profumi di frutta tropicale come l'avocado, il litchi e la papaya, accompagnati poi da sussurri floreali di lavanda e di glicine, da percezioni vegetali e da odori salmastri. Ingresso in bocca del sorso subito fresco, seducente, fragrante ed elegante e connotato da un centro bocca ampio e polposo. Da abbinare con antipasti a base di pesce cotto e crudo.



Immersa nella natura e incorniciata da alberi di ulivo secolari, Cantina Mocavero, sorge ad Arnesano, nella cosiddetta Cupa: il cuore del Tavoliere di Lecce. L'azienda, nata nel 1950, ha un'estensione di terreno di 65 ettari, di proprietà di Francesco e Marco Mocavero, la cui passione e tradizione per il vino di qualità è stata tramandata dal padre. La loro filosofia si basa sul costante bilanciamento tra tradizione e innovazione. Un equilibrio racchiuso in vini come il Santufili, il Puteus, il Tela di Ragno e il Curti Russi. Vini caratterizzati dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, che contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.



## VINI ROSATI



### CURTIRUSSI ROSATO

€ 20,00

Alla vista un rose tenue e brillante, profumi persistenti con prevalenza di ciliegia e fragola, gusto fresco e intenso, piacevolmente acidulo, ben equilibrato. Perfetto per accompagnare frutti di mare e crostacei, pasta e risotti, carni bianche, formaggi morbidi.

## VINI BIANCHI



### CURTIRUSSI VERDECA

€ 20,00

Colore giallo con riflessi verdognoli, bouquet fruttato ampio ed intenso, sapore fresco, particolarmente morbido e delicato, armonico, secco sul carezzevole fondo, tra acido e soave, nerbo sottile, staffa elegante e pieno di carattere. Si accompagna con piatti di pesce, antipasti, risotti leggeri, ottimo come aperitivo.



### SIRE

€ 18,00

Alla vista, un rosa tenue con riflessi purpurei, profumi vivaci persistenti, gusto caldo armonioso. Questo vino si abbina perfettamente con arrostiti di carne, formaggi stagionati, primi piatti.



## CANTELE



La storia della Cantina inizia con il viaggio di Giovanni Battista Cantele che nel secondo dopoguerra decise di trasferirsi nel Salento insieme ai due figli Augusto e Domenico e alla moglie Teresa Manara - alla cui memoria è dedicato l'omonimo vino - originaria di Imola. Nel 1979 Augusto fondò le Cantine Cantele, tra Guagnano e Salice Salentino, insieme a suo padre e a suo fratello Domenico. Oggi sono i figli di Augusto Cantele, Gianni e Paolo, e i figli di Domenico, Umberto e Luisa a portare avanti la storia e la tradizione di questa famiglia. E a curare i 200 ettari di vigneti, prevalentemente vitigni locali come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Verdeca e Malvasia ma anche Chardonnay che nei nostri ambienti pedo-climatici riesce a offrire una complessità aromatica unica.

# CANTELE



## VINI ROSATI



### ROHESIA

€ 25,00

Intenso e persistente. Sentori di frutta a bacca rossa, fragola, pesca, ciliegia. Floreale di rosa rosa e violetta. Naso complesso, nel quale compare anche la pietra focaia. Sapore rotondo, elegante, altero. Un vino di notevole persistenza gusto olfattiva. Potente ma di grande freschezza e sapidità.

## VINI BIANCHI



### TERESA MANARA

€ 30,00

Dal colore rosso rubino intenso variegato con tenui riflessi amarena. Sensori di frutta e i fiori rossi preavvisano l'evoluzione dell'odorato specificandone il profumo ampio di viola, lentisco e ribes nero a cui si aggiunge la speziatura del sottobosco e della macchia mediterranea. L'aroma ripercuote l'espressione audace e decisa tipica del negroamaro e nel contempo la sensibile finezza.

La storia enologica di Claudio Quarta inizia nel 2005, quando decide di abbandonare la sua brillante carriera da imprenditore farmaceutico per entrare nei panni del vignaiolo e raccontare il territorio con una filosofia tutta sua, attraverso la ricerca e la reinterpretazione dei vini del territorio racchiusa nelle bottiglie di Tenuta Eméra, tra Lizzano e Mandura, Sanpaolo ad Avellino e Cantina Moros, a Guagnano. I vitigni sono quelli autoctoni del Primitivo, Negroamaro e Fiano. Ma anche internazionali come il Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.



## VINI ROSATI



### ROSE

€ 22,00

Brillante con riflessi corallo, al naso è complesso con note floreali e agrumate. Al palato è fresco, vellutato e chiude con un finale lungo e piacevole di mirtili e ciliegie.  
Ideale con antipasti di pesce, formaggi freschi e stagionati.

## VINI BIANCHI



### AMURE

€ 22,00

Dal colore verdognolo/giallo paglierino brillante. Al naso un'armonia di pera, fiori bianchi e agrumi. Al palato è fresco e piacevole con un finale morbido di frutti a polpa bianca.  
Ideale con pesce, paste e risotti bianchi, uova e omelette con erbe aromatiche.



### BIANCO DI NEGROAMARO

€ 22,00

Brillante, con un'attraente nuance di oro rosa, è un vino eccezionalmente complesso, con ricche note di acacia e gelsomino. Rivela una nuova, densa, rotondità, accompagnata da una freschezza primaverile che richiama i sentori di camomilla e mimosa e allietta le papille gustative dopo il sorso, equilibrando la ricchezza e la potenza e lasciando una sensazione di freschezza piena.



### ANIMA REVOLUTION

€ 25,00

Nel calice ha un colore verdognolo/giallo paglierino, al naso regala sentori di pera e spiccate note di agrumi e frutti esotici. Al palato è fresco e piacevole con un finale morbido di frutti a polpa bianca.  
Perfetto per accompagnare risotti, frutti di mare e pesce.

## SPUMANTI



### CORTE AURA - Franciacorta

€ 35,00

Nasce in vigneti situati in diversi comuni del magico terroir della Franciacorta, prodotto interamente con uve Chardonnay. Ha un colore giallo paglierino, e un perlage fine e persistente. Al naso si apre con sentori caratteristici di crosta di pane e di lievito, arricchiti con note di agrumi, mandorla, nocciola e fico bianco secco. Perfetto per piatti a base di pesce e verdure, carni bianche e formaggi stagionati.



### FERRARI MAXIMUM - Bianco - Trento DOC

€ 45,00

Giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Al naso è gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di nocciola e bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso. Ottimo l'abbinamento con latticini e pesce.



### FERRARI PERLE' - Bianco - Trento DOC

€ 65,00

Freschezza e sapidità in perfetta armonia ne esaltano la morbidezza, che riporta al lungo affinamento sui lieviti. L'ottima persistenza gustativa finale regala al palato sentori di albicocca disidratata e pepe bianco.



### FERRARI PERLE' ROSE' - Rosato - Trento DOC

€ 80,00

Al naso esprime un bouquet intenso ed elegante caratterizzato da note di piccoli frutti maturi: ribes, fragoline di bosco e lamponi, con piacevoli fragranze di scorza d'arancia e rosa. Al palato è elegante e vellutato, l'ottima struttura esalta la tipicità del pinot nero ed è impreziosita da una delicata nota di spezie

## CHAMPAGNE



### VEUVE CLICQUOT

€ 100,00

Con la sua cuvée "Rich" Veuve Clicquot perpetua la tradizione delle cuvée a forte dosaggio zuccherino. Vero e proprio invito all'audacia e alla creatività, è uno champagne concepito per essere degustato in ogni circostanza.



### MOËT ET CHANDON

€ 95,00

Giallo dorato, brillante, con una spuma abbondante e un'invidiabile perlage fine e persistente. Al naso ha un ricco petto di sentori con piacevoli note di lievito e crosta di pane, frutta esotica e mandorla. Sapore in perfetta corrispondenza con l'olfatto, anche al gusto si rivela pieno, ricco e generoso. elegante e fine con una delicata sensazione tattile delle bollicine, quasi fosse una carezza.



### DOM PERIGNON

€ 300,00

Al naso è un intreccio di fiori e frutti, seguito dall'unione di note vegetali e minerali, contornati dalla dolcezza dell'albicocca e della mirabella, per poi approdare alla freschezza del rabarbaro e della menta, fino alla mineralità della cenere.



### TAITTINGER MILLESIME 2014

€ 120,00

Giallo paglierino carico, dal naso ricco e complesso. Offre profumi eleganti di frutta fresca e agrumi, arricchiti da una intensa scia minerale e ricordi di pane tostato. Assaggio di vivace freschezza, cremoso e invitante, tracciato da una tensione fresco-sapida che conduce al lungo e armonico finale.



### TAITTINGER CUVEE BLANC

€ 100,00

Il colore è un bel giallo paglierino con sottili sfumature dorate. L'effervescenza è delicata e cremosa. Potente, ampio e minerale, la bocca affascina con le sue note iodate e la sua precisione conferita dal terreno calcareo. Questo grande champagne fonde aromi di frutta candita, spezie dolci (anice, coriandolo) con una freschezza eccezionale.