



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## L'AZIENDA

A Taste of History

Ci troviamo a Vieste "la perla del Gargano" splendida terra incastonata tra le pendici della Foresta Umbra e le sabbie dorate del mare Adriatico .

Le Tenute Cimaglia, le cui origini risalgono al 1889 vantano 150 ettari di terreni dedicati a vigneti, oliveti, seminativi e boschi ed oggi sono tra i più rappresentativi centri di produzione del Gargano, punto di riferimento per il consumatore attento e conoscitore delle produzioni di qualità.

L'orgoglio sta proprio nella coltivazione della vite e dell'ulivo, fonte di successi sia in Italia che all'estero.





# Terra, Storia, Passione e Buon Bere



## GENERAZIONI E TERRITORIO

Passione e tenacia rappresentano le caratteristiche fondamentali per perseguire la nobile arte del produrre vini capaci di forti emozioni, continuando la storia di tradizioni e passioni di famiglia, ora trasmesse a Vincenzo e Paola.



## OBIETTIVO PRINCIPALE

Mantenere l'artigianalità proponendo vini di carattere e unici nel loro genere.

I nostri prodotti sono ottenuti esclusivamente con uve aziendali: Malvasia, Trebbiano, Aleatico, Montepulciano, Sangiovese e Moscato.



## DAL GRAPPOLO AL VINO

Il vino nasce nelle nostre campagne dopo una castigata potatura della vite, una cura amorosa prestata ai grappoli cresciuti lentamente al sole e un giusto periodo di vendemmia. Infine i misurati tempi di maturazione in cantina, hanno originato un nettare speciale che è il nostro vanto.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## CATALOGO

---

### Vini Daunia IGT

---

- Gargano
  - Salso di San Felice
  - Donna Luisa
  - Mio Vino
  - Bianco Teodora
- 

- Moscato Passito
- 

- Vini in Pet





Tenute Cantine  
**CIMAGLIA**

VIESTE



**GARGANO**

Igt Daunia Bianco

Una New Entry nella tradizione  
vitivinicola garganica.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# GARGANO

## Igt Daunia Bianco

Una New Entry nella tradizione vitivinicola garganica.

### Carta d'identita del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Trebbiano 100%

**Epoca di raccolta:** Settembre

**Fermentazione Alcolica** in acciaio inox a temperatura controllata (13-15 °C) per 20 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 7 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 11% Vol

#### **Caratteristiche Organolettiche:**

Vino di media corporatura, dal colore giallo paglierino mediamente acidulo aroma vinoso delicato, sapore sapido, asciutto ed armonico.

**Nota a servizio:** servire ad una temperatura di 10°

**Consigliato** antipasti, formaggi a pasta fresca, primi piatti leggeri, bolliti, grigliati e fritti di mare.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# GARGANO Igt Daunia Rosso

L'impronta della nostra terra passionale e forte conferisce a questo vino grande popolarità e successo attraverso un connubio di vitigni.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# GARGANO

## Igt Daunia Rosso

L'impronta della nostra terra passionale e forte conferisce a questo vino grande popolarità e successo attraverso un connubio di vitigni.

### Carta d'identita del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Sangiovese 50%, Montepulciano 30%, Trebbiano 20%

**Epoca di raccolta:** ottobre

**Fermentazione** in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25 °C) per 12 giorni

**Fermentazione Malolattica** e successiva maturazione in tini di cemento.

**Immissione sul mercato** a circa 12-15 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

**Caratteristiche Organolettiche:**

Un vino dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee e tendenza al granato con l'invecchiamento; profumo gradevole di marasca, vinoso; sapore tondo, pieno, gustoso.

**Nota a servizio:** caraffare a 18° in calice da rosso

**Consigliato** su antipasti con salumi e formaggi stagionati o piccanti, pasta fresca o secca, arrosti, hamburger, grigliate di carne e verdure.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# GARGANO

## Rosato

---

Frutto di una attenta vinificazione,  
questo vino rispecchia in pieno la  
nostra idea di giovinezza, amicizia e  
convivialità.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# GARGANO Rosato

Frutto di una attenta vinificazione, questo vino rispecchia in pieno la nostra idea di giovinezza, amicizia e convivialità.

## Carta d'identità del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Aleatico 80%, Montepulciano 20%

**Epoca di raccolta:** Settembre

**Macerazione:** Criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (8-9° C) per 24 ore

**Fermentazione Alcolica** in acciaio inox a temperatura controllata (13-15 °C) per 20 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 7 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 11% Vol

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Vino dal colore rosato ricco, profumo neutro, frutto di un vitigno semiaromatico derivante probabilmente da una mutazione di un Moscato a bacca nera di cui ricorda vagamente il sapore secco e armonico.

**Nota a servizio:** servire ad una temperatura di 10°

**Consigliato** per aperitivi, antipasti e primi a base di mare, pesce in umido e in cartoccio.



Tenute Cantine  
CIMAGLIA

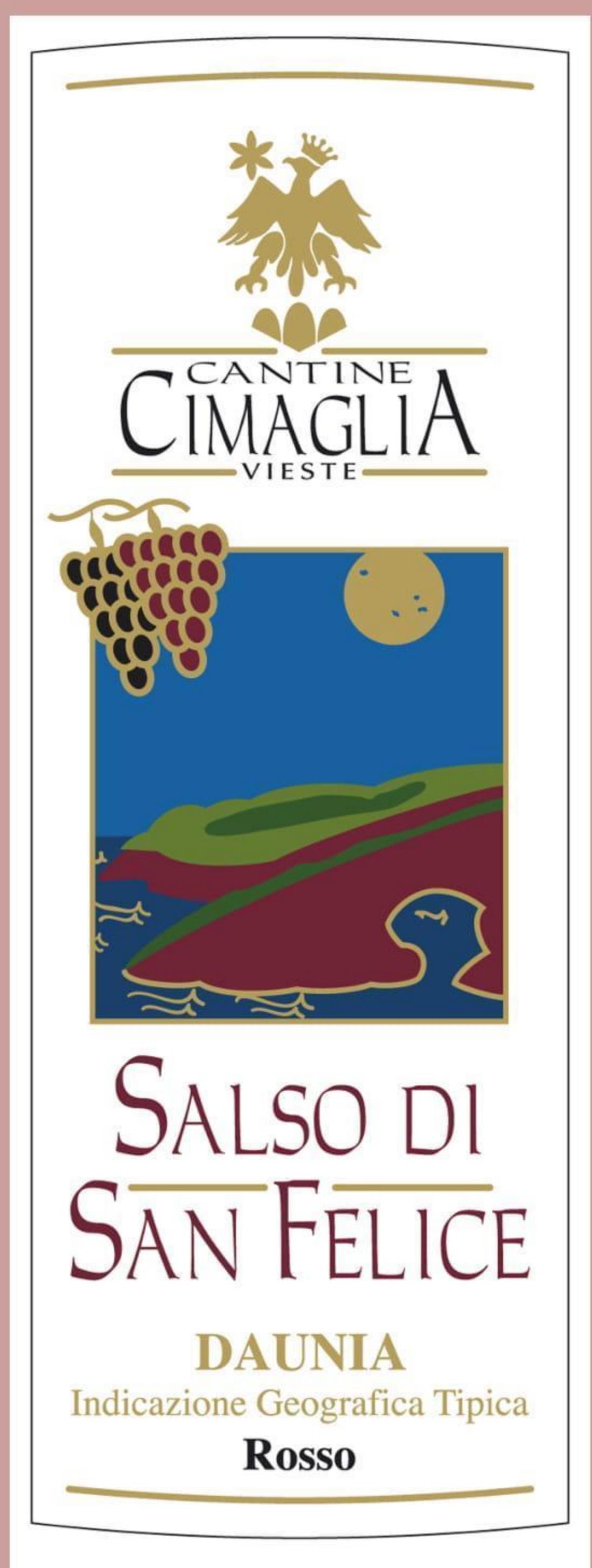
VIESTE



# SALSO DI SAN FELICE

## Igt Daunia Rosso

Questo nostro vino generato, da vigneti baciati dal sole vicini al mare, frutto di una viticoltura eroica dalle modestissime rese, è al contempo capace di raccontare la storia del territorio da cui nasce.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## SALSO DI SAN FELICE Igt Daunia Rosso

Questo nostro vino generato, da vigneti baciati dal sole vicini al mare, frutto di una viticoltura eroica dalle modestissime rese, è al contempo capace di raccontare la storia del territorio da cui nasce.

### Carta d'identità del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Altitudine:** 15 mt s.l.m.

**Uvaggio:** mix di antichi ceppi autoctoni di difficile identificazione amalgamati a Montepulciano e Malvasia

**Resa:** uva 30 q.li/Ha; vino 20 hl/Ha

**Terreni:** caratterizzati da una forte presenza di scheletro tipica dei quelli particolarmente sottoposti all'azione degli agenti atmosferici

**Epoca di raccolta:** ottobre

**Fermentazione** in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25 °C) per 12 giorni

**Fermentazione Malolattica** e successiva maturazione in tini di cemento.

**Immissione sul mercato** a circa 15 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

### Caratteristiche Organolettiche

Il clima aggiunge all'uva particolarità interessanti immediatamente riscontrabili nella potenzialità alcolica del vino dal colore rosso rubino e da un profilo olfattivo superiore, caratteristico e caldo al palato.

**Nota a servizio:** caraffare a 18° in calice da rosso

**Consigliato** per finger food di verdure e legumi, pasta fresca o secca.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

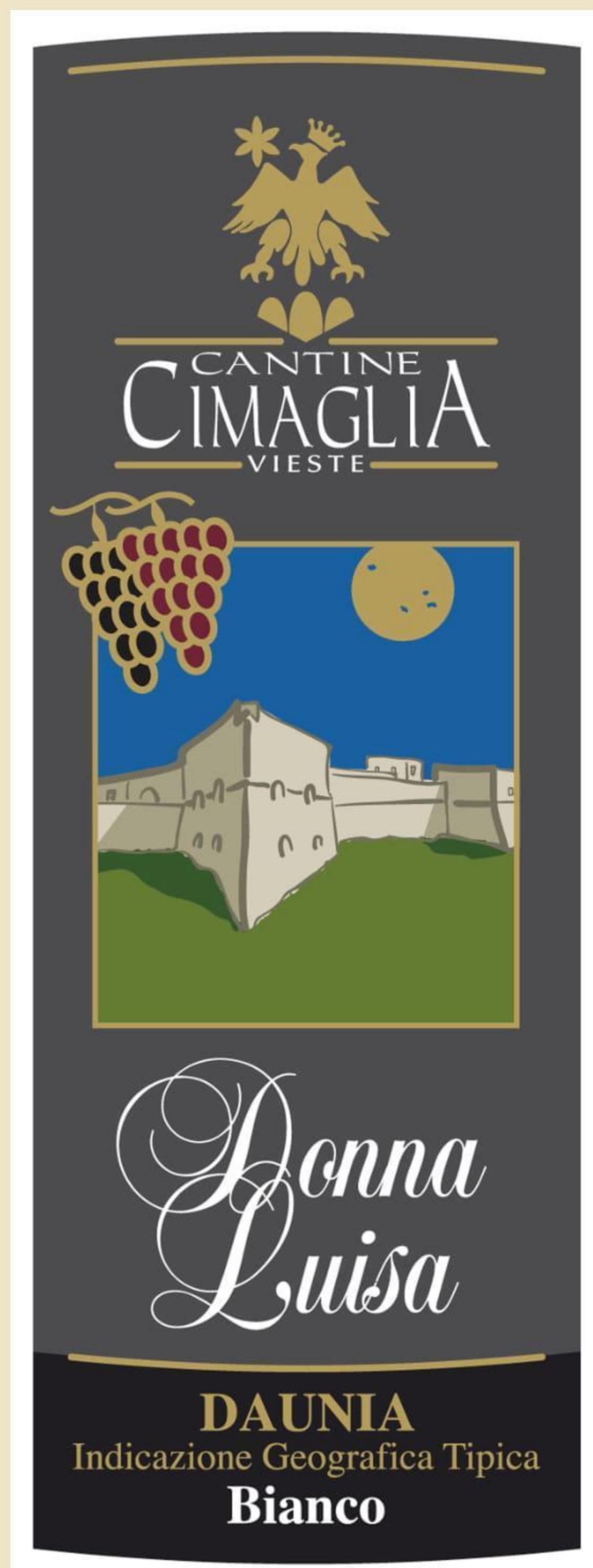
VIESTE



# DONNA LUISA

## Igt Daunia Bianco

Per noi il vino non è solamente una semplice bevanda ma la nostra personale dedica d'amore a tradizione, bellezza e storia. Se avrete tra le dita un calice di vino "Donna Luisa" sentirete non soltanto gli aromi di un buon vino ma i profumi e le passioni di un territorio.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## DONNA LUISA

### Igt Daunia Bianco

Per noi il vino non è solamente una semplice bevanda ma la nostra personale dedica d'amore a tradizione, bellezza e storia. Se avrete tra le dita un calice di vino "Donna Luisa" sentirete non soltanto gli aromi di un buon vino ma i profumi e le passioni di un territorio.

#### Carta d'identità del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Malvasia Bianca 80%, Trebbiano 20%

**Epoca di raccolta:** Settembre

**Macerazione:** Criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (8-9° C) per 24 ore

**Fermentazione Alcolica** in acciaio inox a temperatura controllata (13-15 °C) per 20 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 7 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 11% Vol

#### Caratteristiche Organolettiche

Il vino di media corporatura, dal colore giallo paglierino chiaro tendente all'ambra con l'invecchiamento. Di odore aromatico, caratteristico intenso, sapore asciutto armonico, gradevole.

**Nota a servizio:** servire ad una temperatura di 8-10°

**Consigliato** antipasti, pasta fresca abbinata a verdure e/o frutti di mare, pesce, crostacei e carni bianche.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

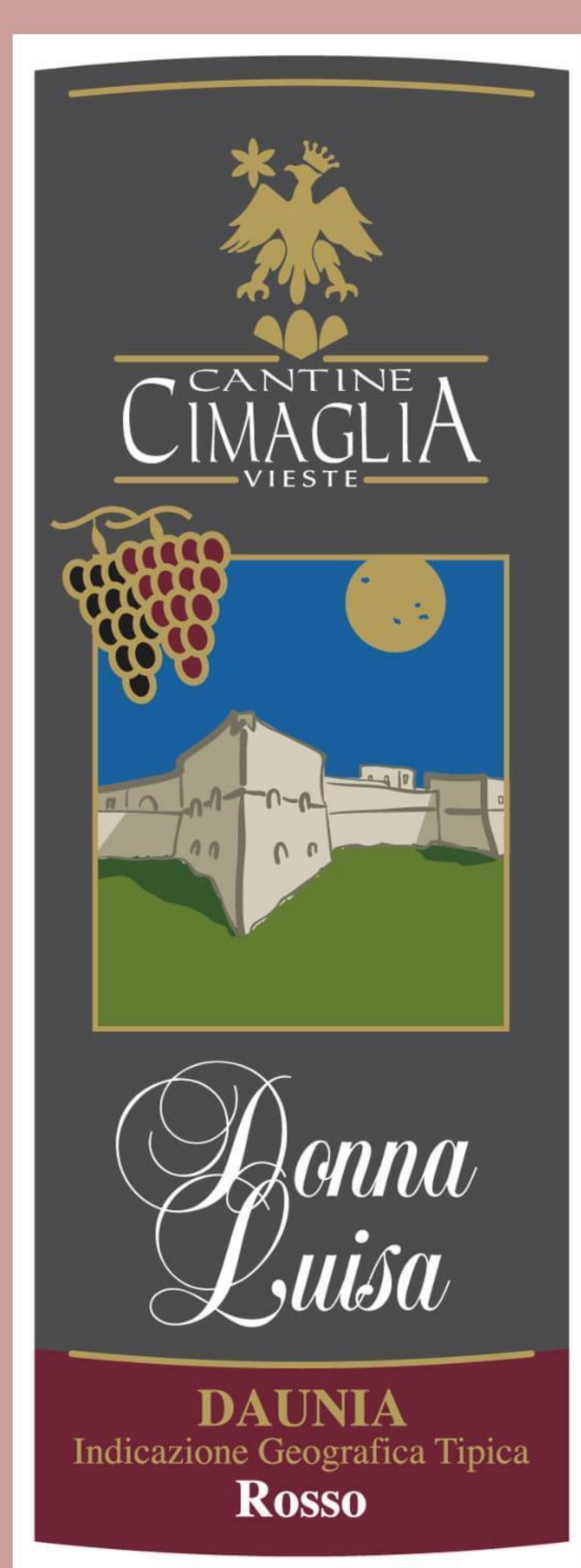
VIESTE



# DONNA LUISA

## Igt Daunia Rosso

Nell'etichetta abbiamo creato un parallelismo tra "Donna Luisa", figura femminile di spicco della nostra famiglia, da sempre dedita all'amore per la qualità nella tradizione, e l'antico castello all'interno delle cui mura fiorivano vita, arti e mestieri.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## DONNA LUISA

### Igt Daunia Rosso

Nell'etichetta abbiamo creato un parallelismo tra "Donna Luisa", figura femminile di spicco della nostra famiglia, da sempre dedita all'amore per la qualità nella tradizione, e l'antico castello all'interno delle cui mura fiorivano vita, arti e mestieri.

### Carta d'identità del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Montepulciano 50%, Nero di Troia 30%, Malvasia 20%

**Epoca di raccolta:** ottobre

**Fermentazione** in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25 °C) per 12 giorni

**Fermentazione Malolattica** e successiva maturazione in tini di cemento.

**Immissione sul mercato** a circa 12-15 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei in gioventù che tendono a scomparire con l'affinamento, di notevole corpo, di sapore pieno, gustoso e gradevole profumo di marasca.

**Nota a servizio:** caraffare a 18° in calice da rosso

**Consigliato** antipasti con salumi e formaggi stagionati o piccanti, zuppe di legumi, sughi di carne, risotti, grigliate, arrosti, preparazioni di carne saporite o speziate e selvaggina.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



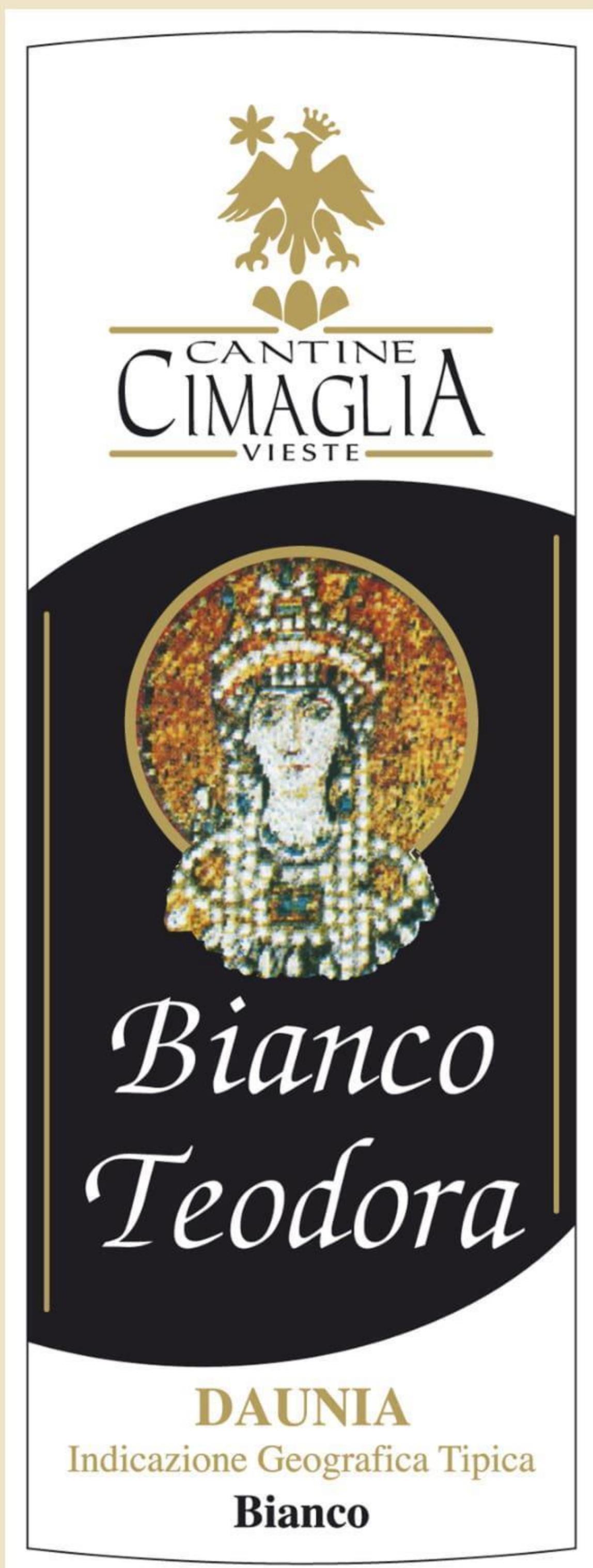
# BIANCO TEODORA

## Bianco

"Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo"

Con questa citazione si riassume l'essenza della nostra passione che passa attraverso il ricordo di una raffinata civiltà, quella Bizantina, di breve ma intensa presenza nel nostro territorio.

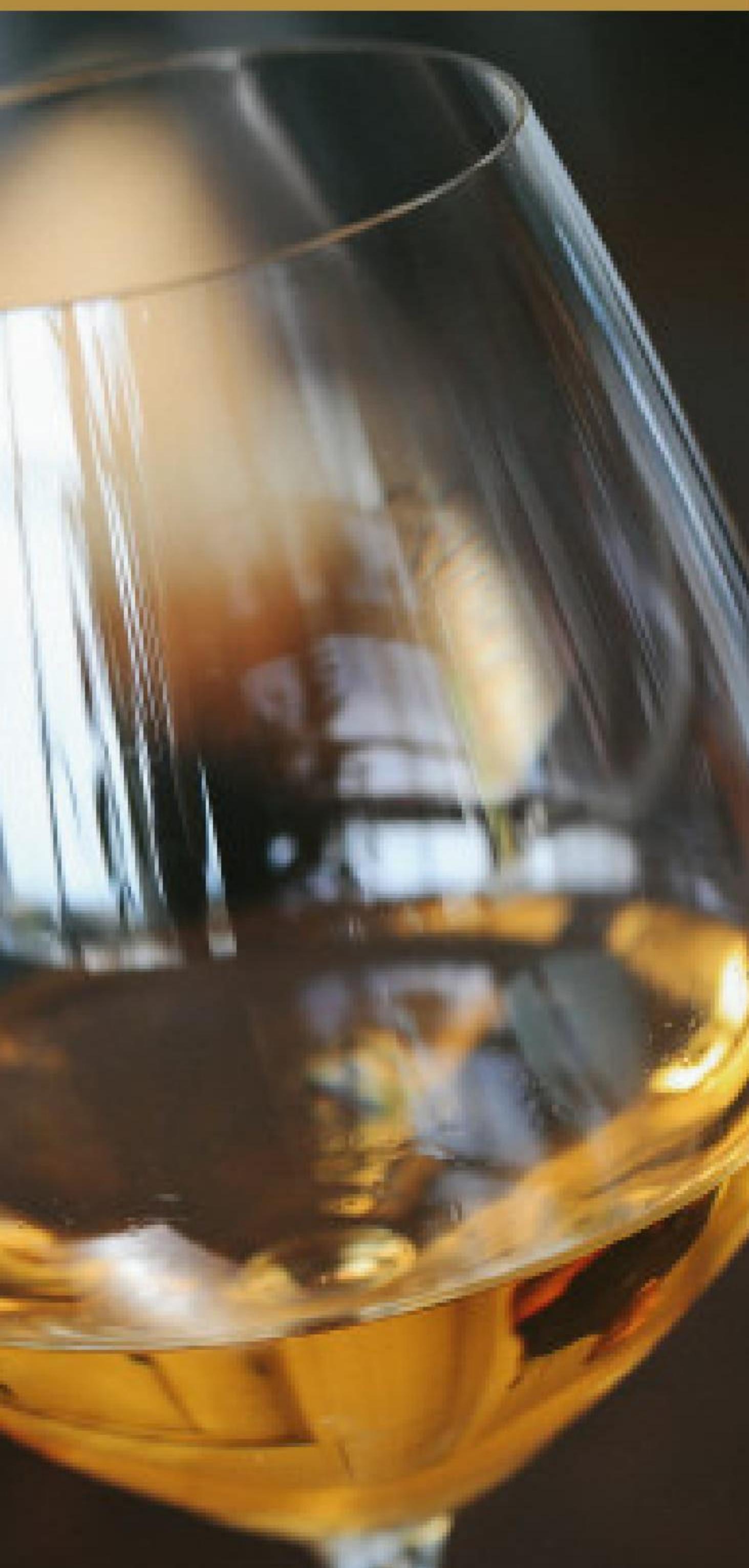
Dedicato a chi ha inteso che si beve per ricordare e non per dimenticare.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## BIANCO TEODORA Bianco

"Il vino è uno dei maggiori segni di civiltà nel mondo"

Con questa citazione si riassume l'essenza della nostra passione che passa attraverso il ricordo di una raffinata civiltà, quella Bizantina, di breve ma intensa presenza nel nostro territorio.

Dedicato a chi ha inteso che si beve per ricordare e non per dimenticare.

### Carta d'identità del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Malvasia Bianca 50%, Trebbiano 50%

**Epoca di raccolta:** Settembre

**Macerazione:** Criomacerazione in acciaio inox sulle bucce a bassa temperatura (8-9° C) per 24 ore

**Fermentazione Alcolica** in acciaio inox a temperatura controllata (13-15 °C) per 20 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 7 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 11% Vol

#### Caratteristiche Organolettiche

Vino dal colore giallo dorato; bouquet fresco e fruttato, in bocca echi di mandorla e corpo ben bilanciato.

**Nota a servizio:** servire ad una temperatura di 8-10°

**Consigliato** antipasti, taglieri di formaggi e salumi, primi e secondi speziati, prodotti dell'orto ripieni e carni bianche.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# MIO VINO Rosso

Frutto di attenta vinificazione, questa piccola riserva è un'istantanea in bicchiere di una serata di convivialità tra amici.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## MIO VINO Igt Daunia Rosso

Frutto di attenta vinificazione, questa piccola riserva è un'istantanea in bicchiere di una serata di convivialità tra amici.

### Carta d'identita del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Sangiovese 70% , Montepulciano 30%

**Epoca di raccolta:** Ottobre

**Fermentazione** in tini di cemento a temperatura controllata (25 °C) per 15 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 12-15 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore rosso rubino, di giusto corpo, di sapore vellutato, con l'affinamento tendente a mandorlarsi.

**Nota a servizio:** caraffare a 18° in calice da rosso

**Consigliato** su antipasti con formaggi stagionati o piccanti, affettati e salumi.

Pasta al sugo di carne, risotti, tortelli di zucca, verdure, funghi, carni lesse, arrosto o alla griglia, castagne e frutta secca.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# MOSCATO Passito

Vino da meditazione o fine pasto.





# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## MOSCATO Passito

Vino da meditazione o fine pasto.

### Carta d'identita del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Moscato bianco 100%

**Resa:** uva 50 q.li/Ha; vino 25 hi/Ha

**Terreni:** Prevalentemente con struttura grumosa con scheletro moderato

**Epoca di raccolta:** Novembre

**Fermentazione Alcolica** in acciaio inox a temperatura controllata (5°C) per 20 giorni

**Immissione sul mercato** oltre 24 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Le uve vengono lasciate maturare sulla pianta fino quasi all'appassimento. Di colore giallo dorato, tendente all'ombra con l'invecchiamento, profumo caratteristico del vitigno moscato, sapore dolce e vellutato. Invecchiato per almeno due anni..

**Consigliato** con pasticceria secca ,dolci delicati , prodotti da forno con creme, frutta secca.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



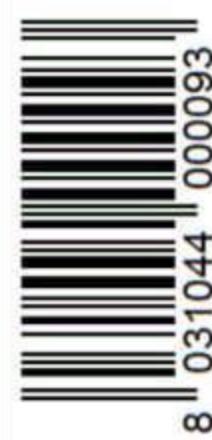
# VINO BIANCO

Ogni giorno sulla nostra tavola, per gustare un vino semplice ma genuino.

 **TENUTE CANTINE CIMAGLIA**  
**VIESTE**



Lotto 010321



# VINO BIANCO

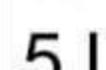
**Prodotto dalle Tenute Cantine Cimiglia**

Loc. Piano Piccolo - Vieste (FG) - I.C.Q. FG 14037  
Tel 0884.708050 - 706471 - [www.garganoprodottitipici.it](http://www.garganoprodottitipici.it)



**PRODOTTO CONFEZIONATO IL 01.03.21**

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO  
I SEI MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO



5 Litri e

CONTIENE SOLFITI

11% Vol

11% Vol



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## VINO DA TAVOLA Bianco

Ogni giorno sulla nostra tavola,  
per gustare un vino semplice ma  
genuino.

### Carta d'identita del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Trebbiano 100%

**Epoca di raccolta:** Settembre

**Fermentazione Alcolica** in acciaio inox a temperatura controllata (13-15 °C) per 20 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 3 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 11% Vol

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore giallo paglierino carico, In bocca si presenta fresco, asciutto, armonico.

Un vino giovane, di pronta beva ottimo per accompagnare i pasti quotidiani

**Nota a servizio:** servire ad una temperatura di 10-12 °C.



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



# WINO ROSSO

Ogni giorno sulla nostra tavola, per gustare un vino semplice ma genuino..

**TENUTE CANTINE CIMAGLIA**  
**VIESTE**

NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE

Lotto 010321

8 031044 000246

**WINO ROSSO**

Prodotto dalle Tenute Cantine Cimaglia  
Loc. Piano Piccolo - Vieste (FG) - I.C.Q. FG 14037  
Tel 0884.708050 - 706471 - [www.garganoprodottitipici.it](http://www.garganoprodottitipici.it)

PRODOTTO CONFEZIONATO IL 01.03.21  
DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO  
I SEI MESI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

5 Litri e PET  
CONTIENE SOLFITI  
12% Vol



# Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



## VINO DA TAVOLA Rosso

Ogni giorno sulla nostra tavola,  
per gustare un vino semplice ma  
genuino.

### Carta d'identita del vino

**Zona di produzione:** Vieste

**Uvaggio:** Sangiovese 100%

**Epoca di raccolta:** Ottobre

**Fermentazione** in fermentini in acciaio inox a temperatura controllata (25 °C) per 12 giorni

**Immissione sul mercato** a circa 7 mesi dalla vendemmia

**Gradazione alcolica:** 12% Vol

#### **Caratteristiche Organolettiche**

Colore rosso intenso, in bocca pieno, morbido, delicatamente avvolgente. Il vino ideale per ogni pasto

**Nota a servizio:** servire preferibilmente a temperatura ambiente, tra 16-18 °C