

# RECENSIONE BIBENDA 2017

# BIBENDA 2017

## CANTINE SALVATORE

Contrada Vigne - 86049 Ururi CB [Vedi su Google Maps](#)  
Tel. 0874 830656 - Fax 0874 830656  
[www.cantinesalvatore.it](http://www.cantinesalvatore.it) - [info@cantinesalvatore.it](mailto:info@cantinesalvatore.it)

Anno di fondazione: 1998 Proprietà: Pasquale Salvatore  
Enologo: Carmine De Iure Agronomo: Pasquale Salvatore  
Regime di Conduzione agricola: difesa integrata  
Bottiglie prodotte: 80.000 Ettari vitati di proprietà: 15

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Fausta Salvatore o Pasquale Salvatore

Come arrivarci: dall'autostrada A14, uscire a Termoli, procedere sulla SS87 verso Campobasso e seguire le indicazioni per Ururi.

Fondata nel 1998 da Donato Salvatore, che sulla base della vasta esperienza agricola dei propri avi, decise di dedicarsi alla viticoltura. Dalla ferma volontà del figlio Pasquale prende vita il progetto attuale di implemento della qualità. I vigneti si sviluppano vicino alla cantina, nelle immediate vicinanze di Ururi, piccolo centro del basso Molise a pochi chilometri dal confine con la Puglia. I quindici ettari insistono su terreni argillosi ricchi di scheletro calcareo, a trecento metri di altitudine sulle colline che degradano verso nord est dalla vicina Rotello. Il mare dista circa quindici chilometri e le montagne dell'Appennino meridionale proteggono i vigneti ad ovest, creando un clima mediterraneo favorevole alla viticoltura. Spazio solo per i vitigni del territorio Falanghina, Aglianico, Montepulciano e Tintilia, che sono rigorosamente allevati a spalliera, cordone speronato ad eccezione della Tintilia il cui recupero è stato affidato alla potatura a guyot. La conduzione è convenzionale ma a basso impatto ambientale, per mezzo della lotta integrata, che prevede il minimo utilizzo di mezzi tecnico-meccanici e il massimo sfruttamento delle risorse naturali ambientali. In cantina, con la collaborazione di Carmine De Iure, si cerca di mantenere intatte, con un limitato uso del legno, le caratteristiche tipiche delle uve, pur utilizzando le più moderne attrezzature e tecnologie di vinificazione. Rinviato al prossimo anno l'assaggio delle nuove annate di Don Donà e Tintilia del Molise che hanno prolungato la propria maturazione.

### FALANGHINA DEL MOLISE NYSIAS 2015

Oro chiaro. Bagaglio olfattivo ben oltre le aspettative varietali con frutta tropicale, fiori di tarassaco e ginestra, malva e foglie ..



### MOLISE ROSSO BIBERIUS 2012

Rubino impenetrabile. Impatto olfattivo di confettura di ciliegie, violette in fiore, sottobosco con bacche di corbezzolo, menta ..



### FALANGHINA SPUMANTE BRUT NYSIAS 2015

Paglierino. Ananas e cedro, fiori di acacia e biancospino, erbe officinali, fragranza di pane appena sfornato con suggestioni ..



### ROS\_IS 2015

Cerasuolo luminoso. Lampone e fragola in bella evidenza su fiori di pesco ed erbe officinali, leggiadra l'impronta minerale. ...



Avanti

### INDOVINO ROSSO 2014

Rubino compatto. Amarene e visciole, fiori di campo, macchia boschiva e vaghezze minerali. Leggero e beverino grazie a buona freschezza, ..



### L'INDOVINO BIANCO 2015

Paglierino. Frutta esotica e agrumi decorati con fiori bianchi e sprazzi di erbe aromatiche, vaghe le sensazioni minerali. Leggiadro ..

