



AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO





Quella dell'Azienda Agricola **F.Lli Tullio Cataldo** è una storia fatta di passione e di visione. La storia di un'azienda e di una famiglia che fa del mettersi in gioco quotidianamente, la sua missione di vita.

Dedita alla produzione dei Grandi Vini del Sud Italia, nel rispetto della tradizione e dell'amore per il territorio e la sua storia, punta sull'eccellenza delle proprie uve, investendo costantemente in ricerca, sperimentazione, comunicazione e professionalità delle risorse umane.

La famiglia Tullio Cataldo è una famiglia di imprenditori agricoli presenti sul territorio da oltre un secolo con la conduzione di un'azienda di oltre 600 ettari di terreno posizionati fra Puglia, Campania e Basilicata.

Nel 2005 Francesco Tullio Cataldo, con i figli Antonio e Nicola, decide di aprire le porte alla Viticoltura dando il via ad una delle sue più belle sfide imprenditoriali, nella quale all'amore per i valori di questa Terra, dalla tradizione millenaria, associa la passione per il Vino ed i suoi Saperi!

Vengono effettuati studi ed analisi dei suoli, con l'ausilio di agronomi di chiara fama, avvalendosi della tecnica di zonazione per una **viticoltura di qualità**, e sotto la direzione di uno dei più noti enologi del Sud Italia – il dott. Angelo Pizzi – si scelgono circa 20 ettari di terreno in prossimità del Comune di Candela situati nella preziosa ed unica Terra di confine (*la Terra di Mezzo*) tra le tre province più famose d'Italia per i vini di eccellenza del Sud, ovvero il **Sannio**, l'**Irpinia** ed il **Vulture**.

In questa Terra generosa da sempre - che raccoglie aromi, caratteristiche e ricchezze del vulcano del Vulture e che conferisce ai vigneti impiantati gli stessi fantastici vini delle montagne dell'Irpinia e del vicino Sannio - viene alla luce **KANDÈA**, una linea di prestigiosi vini, espressione e vanto dell'Azienda.

KANDÈA - Candela - Luce!
In vino fiat lux!







KANDÈA oggi è il risultato di Passione ed Esperienza nella produzione del Vino, frutto di una Terra saggia ed accogliente.

Uve eccellenti, selezioni sapienti e senza compromessi ed i più avanzati e tecnologici processi produttivi, conferiscono al prodotto finale una qualità da primato che è riconoscibile sin dalla prima degustazione.

Dispone di 10 ettari di vigneti di Uva Rossa, impiantati nel 2006, per la produzione di **Aglianico** e **Nero di Troia** e di altri 10 ettari di Uva Bianca impiantati nel 2010, per la produzione di **Fiano**, **Falanghina**, **Greco** e **Bombino**, per una resa che a regime va oltre le 120.000 bottiglie. Dispone inoltre di svariati filari di **Malvasia**, **Moscato** e **Semilon** per la produzione di uno **Spumante** ed un **Passito Kandèa**.

È una linea di vini nata per portare sempre nell'*Anima* l'intensità del Territorio su cui risiedono i suoi vigneti, le cui uve da sempre donano una vera e propria esplosione di sensazioni, gusti e profumi che si fondono in modo spontaneo e naturale come sempre accade per le cose belle! Un vino che è *Cultura* e *Qualità* della Vita!





I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



COSTANZA

FALANGHINA - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Falanghina in purezza.

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ben drenante.

Densità degli impianti: in media 4.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 80 q.li/ettaro. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di settembre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiadiraspatrice soffice utilizziamo una pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, separazione del mosto fiore dopo 24 ore, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata (14-16 °C) e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi

Affinamento: circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche: colore giallo con riflessi verdognoli, trasmette sensazioni di minerale e balsamico che donano freschezza in perfetto equilibrio con la struttura del vino, rilasciando intense note di frutti tropicali e sfumature floreali.

Abbinamenti gastronomici: Vino molto equilibrato e versatile, dai caratteri complessi e molto personali; fresco e raffinato si presenta perfetto come aperitivo e con antipasti a base di frittura di pesce e verdure. Ottimo l'accoppiamento con insalate di mare piatti di cucina mediterranea a base di pesce. Indicato anche con piatti freddi e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Costanza è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



BIANCOFIORE

FIANO - PUGLIA I.G.P.

Vitigno: Fiano in purezza.

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ben drenante.

Densità degli impianti: in media 4.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouytot unilaterale).

Resa uva: 80 q.li/ettaro. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di settembre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiadiraspatrice soffice utilizziamo una pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, separazione del mosto fiore dopo 24 ore, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata (14-16 °C) e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi.

Affinamento: circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche: Biancofiore si presenta con un colore giallo paglierino, al naso complesso con accenni di albicocca e fiori di acacia, mentre, al palato, si distende in modo pieno, morbido e grasso sostenuto da una fresca vena acida. Il finale è tutto da godere: lungo e sapido.

Abbinamenti gastronomici: Un gusto pulito, armonioso e delicato rende questo vino eccellente come aperitivo. Con il cibo, È un fedele compagno di piatti strutturati ricchi di sapori, antipasti di pesce e frutti di mare, zuppe, piatti a base di carne bianca non estremamente complessi e formaggi freschi

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Biancofiore è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



ANAÏS

GRECO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Greco in purezza.

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla.

Densità degli impianti: in media 4.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di settembre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiadiraspatrice soffice utilizziamo una pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, separazione del mosto fiore dopo 24 ore, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata (14-16 °C) e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi.

Affinamento: circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche: Anaïs mostra tutto il potenziale che questo vitigno possiede. Colore giallo paglierino con accenni dorati, classico. L'effetto bottiglia si fa notare con cenni di pietra focaia che si sommano a quelli di ginestra e di cedro maturo. La bocca sorprende per l'equilibrio tra freschezza ed una struttura solida ed elegante, aggiungendo un finale sapido con cenni di astringenza tipica del vitigno.

Abbinamenti gastronomici: si abbina tanto a piatti dal gusto deciso, quanto a complessi antipasti e primi speziati, crostacei e piatti anche elaborati, nonché alle classiche minestre di legumi o piatti freddi; Indicato con secondi a base di pesce, e carni bianche; ideale per gli aperitivi.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Anaïs è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



REMLA

BOMBINO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: bombino bianco di torre maggiore in purezza

Altimetria: 250 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla.

Densità degli impianti: in media 4.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyt unilaterale).

Resa uva per ettaro: 100-120 q.li/ha

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di settembre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiadiraspatrice soffice utilizziamo una pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO2 per escludere l'ossigeno. Chiarifica statica a freddo, separazione del mosto fiore dopo 24 ore, fermentazione con leggera macerazione pellicolare a temperatura controllata (14-16 °C) e affinamento sulle fecce fini per diversi mesi.

Affinamento: circa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12% Vol

Caratteristiche organolettiche: Profumo delicato e fresco. Note di fiori bianchi (biancospino, camomilla) e frutta a polpa bianca (mela verde, pera). Presenti sentori agrumati (limone, pompelmo) e lievi richiami erbacei. Aromaticità fine ma non intensa. Al palato è secco, fresco e leggero. Buona acidità e piacevole sapidità, tipiche dei territori di coltivazione. Struttura snella, sorso scorrevole e dissetante.

Abbinamenti gastronomici: Questo vino si abbina bene con antipasti di mare, insalate di pesce, cozze e frutti di mare. Primi come spaghetti alle vongole risotti di pesce leggeri. Frittura di pesce, formaggi freschi e anche secondi di carne bianca.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Remla è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.

AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO





info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

AL-MALIK

ROSATO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: 60 % Aglianico, 40% Malvasia Nera.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di Settembre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: da una selezione di Aglianico e Malvasia Nera, con pressatura diretta delle uve. Affinamento sui lieviti e fermentazione a temperatura controllata.

Maturazione e Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio inox con micro-ossigenazione e batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento di tre mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 12,5% vol

Caratteristiche organolettiche: vino solare, della gioia e dell'amicizia, fruttato e varietale, con note che ricordano la fragola ed il lampone.

Abbinamenti gastronomici: la sua morbidezza ed apprezzabile acidità consentono di creare eccellenti abbinamenti con tutti i primi piatti elaborati a base di pasta e contorni ricchi. La sua buona struttura e la bassa quantità di tannini lo rendono, inoltre, indicato nelle preparazioni a base di pesce, in particolare pesce arrosto riccamente condito e aromatizzato. Delizioso per aperitivi.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Al-Malik è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...



ALTAVILLA

AGLIANICO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Aglianico in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro. - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di ottobre. Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, la raccolta viene vinificato in fermentini di 50 Hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica (FML) viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica (FA), con la tecnica del coinoculo. Segue l'affinamento sulle fecce fini per diversi mesi in botte da 3 hl ove richiesto.

Maturazione e affinamento: 10 mesi in acciaio Inox con micro ossigenazione e "batonnage" in "elevage sur lie"; a seguire affinamento di 3 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14% vol

Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio con micro-ossigenazione e batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento per 3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: vino di uno splendido rosso rubino intenso; al naso risulta fruttato e floreale con prevalenza di ciliegia e lampone; al gusto fresco e sapido, giustamente tannico con un lungo finale.

Abbinamenti gastronomici: Vino a tutto pasto, ottimo con antipasti di salumi, affettati e formaggi stagionati. Ed a finire con arrostiti e grigliate di carne, selvaggina e bolliti.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Altavilla è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

ARAGONA

AGLIANICO - DAUNIA I.G.P.



Vitigno: Aglianico in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di ottobre. Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, la raccolta viene vinificata in fermentini di 50 hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica (FML) viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica (FA), con la tecnica del coinoculo.

Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio con micro-ossigenazione e batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento per almeno 12 mesi in barrique da 3 ettolitri di rovere francese e/o americano e a completamento 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14% vol

Caratteristiche organolettiche: vino varietale dal colore rosso rubino intenso con nuances viollette con l'invecchiamento; complessità olfattiva gestita da note fruttate (ciliegia sotto spirito, prugna) e speziate (tabacco, china), con un intrigante goudron nel finale. Alla degustazione grande eleganza, dove struttura e spalla acida si sostengono vicendevolmente; buona lunghezza in bocca (8-9 sec.) e complessità.

Abbinamenti gastronomici: straordinariamente austero, compagno ideale con arrosti, piatti speziati e marinature.

Servizio: Su calici di grande dimensione: si consiglia di aprirlo 2 ore prima del servizio, temperatura ambiente.

Aragona è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

LANARIO

NERO DI TROIA - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Nero di Troia in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità d'impianto: in media 5.000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Produzione: 70 q.li/ha - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di ottobre. Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, la raccolta viene vinificato in fermentini di 50 hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica (FML) viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica (FA), con la tecnica del coinoculo.

Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio con micro-ossigenazione e batonnage sulle proprie fecce fini; a completamento 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% vol

Caratteristiche organolettiche: colore rosso amaranto che tende al marasca con l'invecchiamento. Al naso sentori liquirizia, amarena, piccoli frutti e sambuca. Alla degustazione vino austero, morbido e avvolgente con tannini polimerizzati.

Abbinamenti gastronomici: superbo su taglieri di salumi e formaggi maturi della tradizione meridionale; indimenticabile su arrosti e carni in umido.

Servizio: 18/20 °C

Lanario è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

cherrug

NERO DI TROIA - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Nero di Troia in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouytot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di ottobre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, la raccolta viene vinificato in fermentini di 50 hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica (FML) viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica (FA), con la tecnica del coinoculo. Segue l'affinamento sulle fecce fini per diversi mesi in botte da 3 hl ove richiesto.

Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento per 24 mesi utilizzando fusti di 10-20 hl e barrique. A completamento 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14% vol

Caratteristiche organolettiche: vino di grande carattere e rispondenza varietale. Colore granato, con rimandi violetti-bordeaux. Complessità olfattiva gestita da note fruttate (ciliegia sotto spirito, prugna, piccoli frutti tra i quali ribes nero), speziate (tabacco, china), dolci (cannella, vaniglia, gelatina di frutta, torta Sacher), con un intrigante goudron nel finale. Alla degustazione vino di grande eleganza, dove struttura e spalla acida si sostengono vicendevolmente; buona lunghezza in bocca (8-9 sec.)

Abbinamenti gastronomici: si abbina bene con molti piatti a base di carne, anche in preparazioni saporite o speziate, fino anche a piatti di selvaggina come pappardelle alla lepre o cinghiane. Ottimo con piatti del territorio di provenienza quali liagnello in agrodolce, la faraona ripiena e arrosto, petto d'anatra con anice stellato, formaggi di grotta e tanto altro ancora.

Servizio: su calici di grande dimensione: si consiglia di aprirlo 2 ore prima del servizio, temperatura ambiente.

Cherrug è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

ATENEO

AGLIANICO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Aglianico in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di ottobre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: Le uve vengono fatte appassire in pianta prima per un 30% e parte del prodotto di base non è soggetto a diraspapigiatura per permettere agli acini di effettuare la macerazione carbonica, propria dei vini Beaujolais Nouveau. La raccolta viene vinificata in fermentini di 50 hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C.

Grado alcolico: 14,5% vol

Caratteristiche organolettiche: Profumo ampio, intenso e complesso. Note di frutta rossa e nera molto matura (amarena, prugna, mora), spesso sotto spirito o in confettura il tutto accompagnato da leggere note floreali (viola). Seguono sentori di spezie dolci (cannella, chiodi di garofano), tabacco, liquirizia e cioccolato fondente. Possono emergere note di cuoio, grafite e leggere sfumature balsamiche. Talvolta presenti richiami di miele, fichi secchi e uva passa, tipici della vendemmia tardiva. Al palato è leggermente abboccato, caldo e strutturato. I tannini sono importanti ma più morbidi rispetto ad un Aglianico tradizionale, grazie alla maggiore maturazione dell'uva. Buona acidità, che sostiene l'equilibrio complessivo. Lungo e persistente, con un finale speziato e leggermente dolce.

Servizio: Su calici di grande dimensione: si consiglia di aprirlo 2 ore prima del servizio, temperatura ambiente.

Ateneo è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

8TT8

Bianco Riserva con passaggio in legno

Vitigno: Blend Fiano e Greco.

Tipologia del suolo: terreno di tipo alluvionale con misto di marne argilloso/calcaree profondo e drenante.

Sistema di allevamento: Spalliera (mono Gouyot).

Epoca e Conduzione Vendemmia: seconda decade di settembre con raccolta manuale.

Resa uva per ettaro: 100-120 q.li/ha

Vinificazione: dopo una sgranellatura con pigiaderaspatrice soffice utilizziamo una pressa sottovuoto con copertura di azoto e aggiunta di CO₂ per escludere l'ossigeno.

Chiarifica statica a freddo, separazione del mosto fiore dopo 24 ore, fermentazione all'80% in tonneau di rovere francese.

Affinamento: Sei mesi in legno e sei mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13% Vol

Caratteristiche organolettiche: Profumo complesso e intenso. Aromi di frutta matura (mela gialla, pera, pesca, ananas), accompagnati da note di vaniglia, burro, nocciola, mandorla e frutta secca. Possono emergere sentori di spezie dolci (cannella), pane tostato, caramello e lievi note affumicate, dovute al passaggio in legno. Con l'evoluzione compaiono sfumature di miele e idrocarburi. Al palato è secco, caldo e strutturato, con buona morbidezza data dall'affinamento. L'acidità è presente ma ben equilibrata dalla componente alcolica e dalla rotondità del legno. Persistente e armonico, con un finale sapido e leggermente tostato.

Abbinamenti gastronomici: Questo vino si abbina bene con piatti ricchi e saporiti come risotto ai funghi, tagliatelle al tartufo, baccalà mantecato. Secondi piatti come arrosto in salsa, vitello tonnato; si presta bene con formaggi erborinati, di media stagionatura o parmigiano.

Temperatura di servizio: 8/10 °C

OTTO è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

SEMPER·AUGUSTUS

MAGNUM: 1,5 L

AGLIANICO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Aglianico in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso con una buona componente di argilla e ricco di scheletro.

Densità degli impianti: in media 5.000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: Spalliera (Gouyot unilaterale).

Resa uva: 70 q.li/ettaro - *Resa uva/vino:* 65%.

Epoca e gestione vendemmia: ultima decade di ottobre.
Raccolta solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, la raccolta viene vinificata in fermentini di 50 hl con macerazione sulle bucce alla temperatura di 22-25 °C. La fermentazione malolattica (FML) viene stimolata contemporaneamente alla fermentazione alcolica (FA), con la tecnica del coinoculo.

Affinamento: 10 mesi in serbatoi di acciaio con micro-ossigenazione e batonnage sulle proprie fecce fini; segue l'affinamento per almeno 12 mesi in barrique da 3 ettolitri di rovere francese e/o americano e a completamento 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14% vol

Caratteristiche organolettiche: vino varietale dal colore rosso rubino intenso con nuances violette con l'invecchiamento; complessità olfattiva gestita da note fruttate (ciliegia sotto spirito, prugna) e speziate (tabacco, china), con un intrigante goudron nel finale. Alla degustazione grande eleganza, dove struttura e spalla acida si sostengono vicendevolmente; buona lunghezza in bocca (8-9 sec.) e complessità.

Abbinamenti gastronomici: straordinariamente austero, compagno ideale con arrosti, piatti speziati e marinature.

Servizio: Su calici di grande dimensione: si consiglia di aprirlo 2 ore prima del servizio, temperatura ambiente.

Semper Augustus è un vino a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

BOLLA D'ORO

VINO SPUMANTE BRUT

Qualificazione: Vino Spumante millesimato Metodo Charmat interamente prodotto con le nostre uve.

Uve: Bombino Bianco all'85% arricchito con Uva Falanghina 10% e Greco 5%.

Tipologia del suolo: terreno di tipo alluvionale con misto di marne argilloso/calcaree profondo e drenante.

Sistema di allevamento: Spalliera (mono Gouyt).

Resa uva per ettaro: 100-120 q.li/ha

Epoca e Conduzione Vendemmia: seconda decade di settembre con raccolta manuale.

Vinificazione: in bianco tramite pressatura soffice.

Resa del mosto: 55%

Fermentazione: in recipienti di acciaio inox termocondizionati alla temperatura di 14-15 °C.

Spumantizzazione: il vino ha riposato in cantina in vasche inox alla temperatura costante di 12 °C poi passato alla spumantizzazione che è avvenuta in autoclave da 50 hl per un periodo di 3 mesi consentendo la piena fusione di lieviti di rifermentazione e la relativa lisi con le fecce nobili.

Grado alcolico: 13,00% vol - *Residuo zuccherino:* 8,5 g/l

PH: 3.06 - *Acidità totale:* 6

Note organolettiche: abbondante spuma bianca, colore giallo paglierino verdognolo. Vino dalla grande personalità e dal bouquet intrigante nel quale predominano note di albicocca e pesca bianca con intromissioni nel finale di fiori bianchi (zagara) e frutta secca. Alla degustazione si esprime con rotondità e pienezza uniche ed originali esaltate da un perlage fine e persistente.

Abbinamenti gastronomici: compagno ideale di tutto il pasto, dai finger food ai crudi di pesce, quali carpacci e tartare, si esalta particolarmente con crostacei e molluschi.

Servizio: temperatura da 6 a 8 °C, stappato al momento e servito come aperitivo in flute stretti, ma durante il pasto in calici aperti dove si possa apprezzare la sua generosa armonia.



I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

SOL MUNDI

VINO SPUMANTE PAS DOSÉ METODO CLASSICO

Vitigno: Vino Spumante Metodo Classico interamente prodotto con le nostre uve.

Uve: Bombino Bianco all'85% arricchito con Uva Falanghina 10% e Greco 5%.

Tipologia del suolo: terreno di tipo alluvionale con misto di marne argilloso/calcaree profondo e drenante.

Sistema di allevamento: Spalliera (mono Gouyot).

Resa uva per ettaro: 100-120 q.li/ha

Vinificazione: in bianco tramite pressatura soffice.

Epoca e Conduzione Vendemmia: seconda decade di settembre con raccolta manuale.

Grado alcolico: 12 % Vol - *Residuo zuccherino:* 0,5 g/l - *Resa del mosto:* 50 %

PH: 3,20 - *Acidità totale:* 7,8 g/l

Fermentazione: in recipienti di acciaio inox termocondizionati alla temperatura di 14-15 °C.

Vinificazione: Raccolta delle uve in cassette basse per evitare perdita di mosto, pressatura uve intere per evitare estrazione di colore eccessivo e ottenere maggiore finezza nel prodotto di base. Dopo la separazione dalle bucce, il mosto viene sottoposto ad una chiarifica statica a freddo per 24, una volta pulito si avvia la prima fermentazione con temperatura controllata per 15 giorni. A vino finito, una volta che quest'ultimo viene filtrato, si avvia la presa di spuma che consiste nella rifermentazione del vino base in bottiglia tappata provvisoriamente. Passati 48 mesi in affinamento sulle fecce di rifermentazione si provvede al processo di remuage, degorgement e tappatura definitiva.

Caratteristiche organolettiche: Profumo complesso ed elegante. si percepiscono note di crosta di pane, lievito e pasticceria, tipiche della rifermentazione in bottiglia. seguono sentori di frutta a polpa bianca (albicocca, pera), agrumi e leggere note floreali. Emergere un finale aromatico di frutta secca, mandorla, nocciola e miele. Al palato È secco, fresco e sapido, con una spiccata acidità ben equilibrata. La spuma È cremosa, il sorso È armonico e strutturato. Buona persistenza aromatica, con un finale pulito ed elegante.

Abbinamenti gastronomici: Crudo di pesce, antipasti delicati a base di verdure e salumi poco speziati. Primi di pesce e verdure, secondi di pesce, carni bianche, formaggi molli e frittura.

Servizio: temperatura da 6 a 8 °C, stappato al momento e servito come aperitivo in flute stretti, ma durante il pasto in calici aperti dove si possa apprezzare la sua generosa armonia.





info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

TARÌ

PASSITO BIANCO - DAUNIA I.G.P.

Vitigno: Moscato in purezza.

Altimetria: 200 metri s.l.m.

Granulometria: terreno calcareo-marnoso, con una buona componente di argilla, ricco in scheletro.

Densità degli impianti: in media 5000 ceppi/ettaro.

Sistema di allevamento: spalliera (Guyot bilaterale).

Produzione: 50/60 q.li/ha - *Resa uva/vino:* 50%.

Epoca e Conduzione Vendemmia: appassimento dei grappoli sulla pianta e raccolta, a seconda delle annate, verso l'ultima decade di ottobre, solo manuale in cassette da 15 kg.

Vinificazione: dopo accurata cernita dei grappoli eseguita in campo, viene vinificato in bianco in piccoli fermentini di acciaio.

Affinamento: veloce affinamento di qualche mese in barrique di rovere francese e americano e a completamento 6 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 15,5 % vol

Caratteristiche organolettiche: vino solare, della grande tradizione dei passiti del Sud Italia. Colore ambrato con riflessi giallo-arancio che rimandano ad un tramonto sul mare. Grande personalità olfattiva gestita da ricordi di albicocca, fico secco, dattero, miele e scorze di arancia, con leggere intromissioni di fiori di zagara ed erbe aromatiche nel finale.

Abbinamenti gastronomici: il suo abbinamento ideale è con la pasticceria, specie quella secca o a base di mandorle. Molto indicato anche con formaggi erborinati, caprini ed ovini morbidi; indimenticabile con foie gras, rigorosamente di oca, e pan brioche.

Servizio: su bicchieri di piccole dimensioni e stelo lungo, con temperature di servizio attorno ai 6-8 gradi, da soli oppure con pochi fidati amici.

Tarì è un passito a basso tenore di solfiti, prodotto interamente con le nostre uve, vinificato e imbottigliato nella nostra cantina.



AZIENDA AGRICOLA
F.LLI TULLIO CATALDO



Azienda Agricola F.lli Tullio Cataldo S.r.l.

Contrada Pisciole, 71024 Candela (Foggia)

Tel./Fax +39 081 2403614

info@kandea.it - www.kandea.it