

TERRE  
DEL  
*sud*



*Il Gusto dell'esperienza*

**CATALOGO VINI**



TERRE  
DEL  
*sud*

# Vini

*Nel nostro viaggio alla scoperta del vino, per le etichette ci siamo ispirati alla filosofia del kintsugi, l'antica arte giapponese che trasforma le crepe in oro e argento. Ogni bottiglia rappresenta una storia di bellezza e forza che nasce dalle imperfezioni, simbolo di un processo di crescita e maturazione. Come l'oro che rende unici i frammenti di ceramica, ogni sorso di questo vino è un tributo alla forza e alla bellezza che si affinano nel tempo.*



# KIRIAKOS

TERRE  
del  
sud

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento bianco  
VITIGNO: Chardonnay  
ZONA DI PRODUZIONE: Salento - Borgagne  
TIPO DI TERRENO: Sabbioso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
PIANTE PER ETTARO: 4.500  
RESA PER ETTARO: 100 quintali  
PERIODO DI VENDEMMIA: Agosto  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta  
VINIFICAZIONE: A temperatura controllata  
GRADO ALCOLICO: 12 % vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10°C

## COLORE

Verdolino,  
paglierino.

## OLFATTO

Intenso, con note di  
ananas e grande  
freschezza.

## PALATO

Secco e moderatamente  
caldo. Spicca la sua acidità.

*Nella sua connotazione più profonda, rappresenta una creazione sacra, nata dalla cura e dalla passione del viticoltore. Lo Chardonnay è una varietà capace di esprimere grande finezza, freschezza e complessità, riflettendo le qualità delicate ma al tempo stesso generose del vitigno. Il nome Kyriakos richiama una fusione tra tradizione e modernità, proprio come il Salento, che mescola il vecchio con il nuovo mantenendo una forte identità. È un vino che racconta una storia locale di passione e dedizione, elevando la qualità della produzione salentina. Il richiamo al sacro nel suo nome evoca qualcosa di puro e luminoso, un simbolo di equilibrio e autenticità. Si abbina perfettamente a crudité di mare, pesce fritto e carni bianche, esaltando ogni sapore con eleganza e armonia.*

# G A B E R

TERRE  
DEL  
sud



CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosato  
VITIGNO: Negroamaro  
ZONA DI PRODUZIONE: Salento - Borgagne  
TIPO DI TERRENO: Argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
PIANTE PER ETTARO: 4.500  
RESA PER ETTARO: 80 quintali  
PERIODO DI VENDEMMIA: Prima decade di Settembre  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta  
VINIFICAZIONE: A temperatura controllata con lieve macerazione  
GRADO ALCOLICO: 12 % vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

COLORE  
Corallo.

OLFATTO  
Floreale e fruttato.  
Fragrante.

PALATO  
Secco, con un piccolo accenno di tannino e gradevolmente fresco.

*Rosato che esprime forza e robustezza. Elegante e deciso, capace di riflettere la potenza e il carattere del Negroamaro, vitigno salentino dalla grande intensità e dalle sfumature profonde. Risalta l'autenticità e il radicamento del vino, rendendo omaggio alla storia e all'identità salentina. Il suo nome interpreta un tributo alla terra. Un rosato che esprime la freschezza e la vitalità del paesaggio salentino, mantenendo un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Evoca una visione moderna del vino, capace di guardare al futuro senza dimenticare le proprie radici. Il Negroamaro rosato è sempre più apprezzato nei contesti internazionali. Gaber simboleggia un vino aperto al mondo, ma profondamente radicato nella sua terra e nella sua storia.*

*Si abbina con naturalezza ad antipasti di salumi leggeri e formaggi freschi, piatti di pesce, risotti ai frutti di mare e proposte vegetariane, esaltando ogni sapore con la sua eleganza e vivacità.*



# IMMANUEL

TERRE  
DEL  
sud

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso  
VITIGNO: Negroamaro  
ZONA DI PRODUZIONE: Salento - Borgagne  
TIPO DI TERRENO: Sabbioso con presenza di ciottoli  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
PIANTE PER ETTARO: 4.500  
RESA PER ETTARO: 90 quintali  
PERIODO DI VENDEMMIA: Seconda decade di Settembre  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta  
VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio a temperatura controllata  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta  
AFFINAMENTO IN BOTTE: 6 mesi  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8 mesi  
GRADO ALCOLICO: 14 % vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

COLORE  
Carminio.

OLFATTO  
Intenso con note di frutti rossi e floreale. presenti la speziatura e le note tostate.

PALATO  
Tannini levigati e ben integrati. Secco, con un alcol caldo e morbido

*Negroamaro che intreccia spiritualità e territorio, creando un legame unico. È un vino che incarna forza, tradizione e una connessione profonda con la terra e le sue radici, esprimendo intensamente il carattere autentico del territorio. Il Negroamaro è un vitigno autoctono del Salento, un perfetto connubio tra natura, tradizione e cultura locale. È qualcosa che ci accompagna da sempre: un vino robusto, armonioso, ricco di sfumature e con un carattere deciso e persistente. La sua struttura robusta e i tannini ben equilibrati lo rendono estremamente versatile.*

*Ideale per abbinamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.*



# SIMOS

TERRE  
DEL  
SUD

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso  
VITIGNO: Susumaniello  
ZONA DI PRODUZIONE: Salento - Borgagne  
TIPO DI TERRENO: Argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
PIANTE PER ETTARO: 4.500  
RESA PER ETTARO: 80 quintali  
PERIODO DI VENDEMMIA: Ultima decade Settembre  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta  
VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio a temperatura controllata  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta  
AFFINAMENTO IN BOTTE: 6 mesi  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 8 mesi  
GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

## COLORE

Rubino.

## OLFATTO

Complesso. Accenni alla terrosità ed alle tostature.

## PALATO

Fine persistente con tannini evidenti ma ben lavorati.

*Susumaniello legato alla storia e alla cultura del territorio salentino. Rappresenta un legame ancestrale con la terra e con la tradizione del vino. Il suo nome significa "colui che ascolta", un invito a prestare attenzione ai dettagli, a connettersi con la terra e i suoi frutti. Il Susumaniello salentino mantiene sempre la sua armonia ed eleganza. Pur essendo audace, sa adattarsi, rivelando una finezza sorprendente ed inaspettata. Nasce nel cuore del Salento attraverso un legame con la terra e la sua gente. La grassezza e i tannini morbidi si armonizzano perfettamente con piatti a base di pomodoro, specialità tipiche salentine e preparazioni dal gusto speziato.*



# B E R A H T

TERRE  
del sud

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso  
VITIGNO: Primitivo  
ZONA DI PRODUZIONE: Salento - Borgagne  
TIPO DI TERRENO: Sabbioso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
PIANTE PER ETTARO: 4.500  
RESA PER ETTARO: 90 quintali  
PERIODO DI VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta  
VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio a temperatura controllata  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta  
AFFINAMENTO IN BOTTE: 6 mesi  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi  
GRADO ALCOLICO: 14 % vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

## COLORE

Carminio.

## OLFATTO

Pulito e profondo con chiare note di frutta rossa matura. Ciliegia e note di caffè tostato.

## PALATO

Morbido e rotondo, ti lascia l'idea di aver degustato una confettura di ciliegie.

*Primitivo salentino, massima espressione della storia del vitigno e della sua intensa forza espressiva.*

*Beraht esprime con carattere e robustezza tutta la potenza del Primitivo. Attraverso il racconto della storia del territorio e delle sue radici, simboleggia la connessione tra la forza selvaggia della natura e la raffinatezza di un vino che esprime il suo territorio con grande audacia.*

*Corposo e strutturato, la sua versatilità lo rende perfetto per abbinamenti con carni rosse alla griglia, pizze dagli ingredienti robusti, dolci e cioccolato.*



# SILVERIO

TERRE  
del  
sud

CLASSIFICAZIONE: I.G.P. Salento Rosso  
VITIGNO: Syrah  
ZONA DI PRODUZIONE: Salento - Borgagne  
TIPO DI TERRENO: Sabbioso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato  
PIANTE PER ETTARO: 4.500  
RESA PER ETTARO: 80 quintali  
PERIODO DI VENDEMMIA: Terza decade di Settembre  
VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassetta  
VINIFICAZIONE: Macerazione in acciaio a temperatura controllata  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta  
AFFINAMENTO IN BOTTE: 6 mesi  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 6 mesi  
GRADO ALCOLICO: 13,5 % vol.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

COLORE  
Rubino.

OLFATTO  
Grande evoluzione nel  
prospetto delle speziature,  
in testa il pepe nero ed il  
cioccolato fondente.

PALATO  
Entra deciso con alcol e  
tannino ben gestiti, dona  
ricchezza al palato ed al pasto.

*Nasce direttamente dalla terra salentina, una terra ricca di storia e tradizione vitivinicola, evocando la purezza e la forza autentica della natura.*

*Nella tradizione salentina, Silverius simboleggia una figura rispettata, radicata nella storia e nelle esperienze della gente. Proprio come i viticoltori del Salento che producono il Syrah con una visione moderna, Silverio rappresenta un legame forte con la terra e la sua storia. Il suo nome evoca una connessione spirituale con le radici del territorio, esaltando autenticità e tradizione.*

*L'autorità e la forza si riflettono nel carattere deciso e complesso del vino.*

*Corposo ed aromatico, la sua struttura lo rende perfetto per abbinamenti con diversi piatti: dai funghi ai formaggi stagionati, fino alle carni rosse.*

*“Terre del Sud sarà etichetta d’eccellenza e qualità, la dimostrazione che la selezione dei migliori prodotti sia la giusta via per promuovere il Sud Italia nel mondo”*

*Roberto Monti*





## **STORE**

L'Enoteca Monti  
S.P. 82 73038, Spongano (Le)  
0836 940404

## **UFFICI**

S.P. 82 73038,  
Spongano (Le)  
+39 328876351

## **SITO WEB**

[www.enotecamonti.it/terredelsud](http://www.enotecamonti.it/terredelsud)

