



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.



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.

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.





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'identita 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.





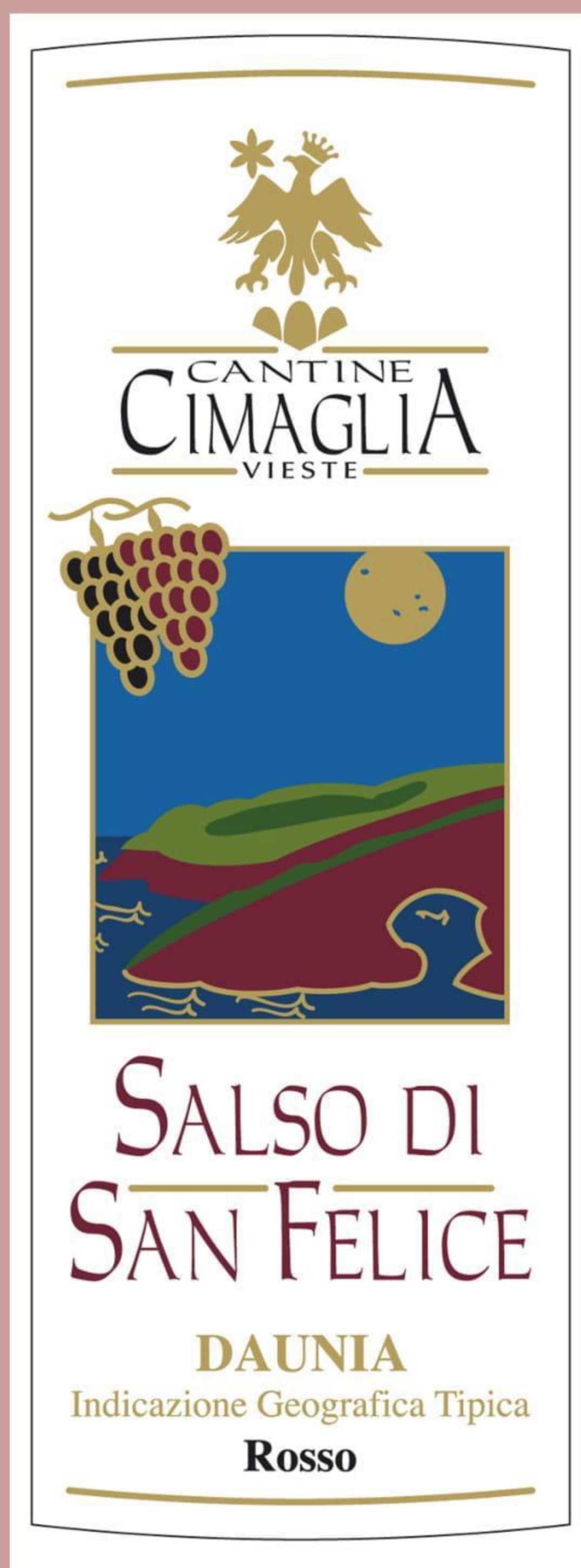
Tenute Cantine CIMAGLIA

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'identita 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'identita 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.



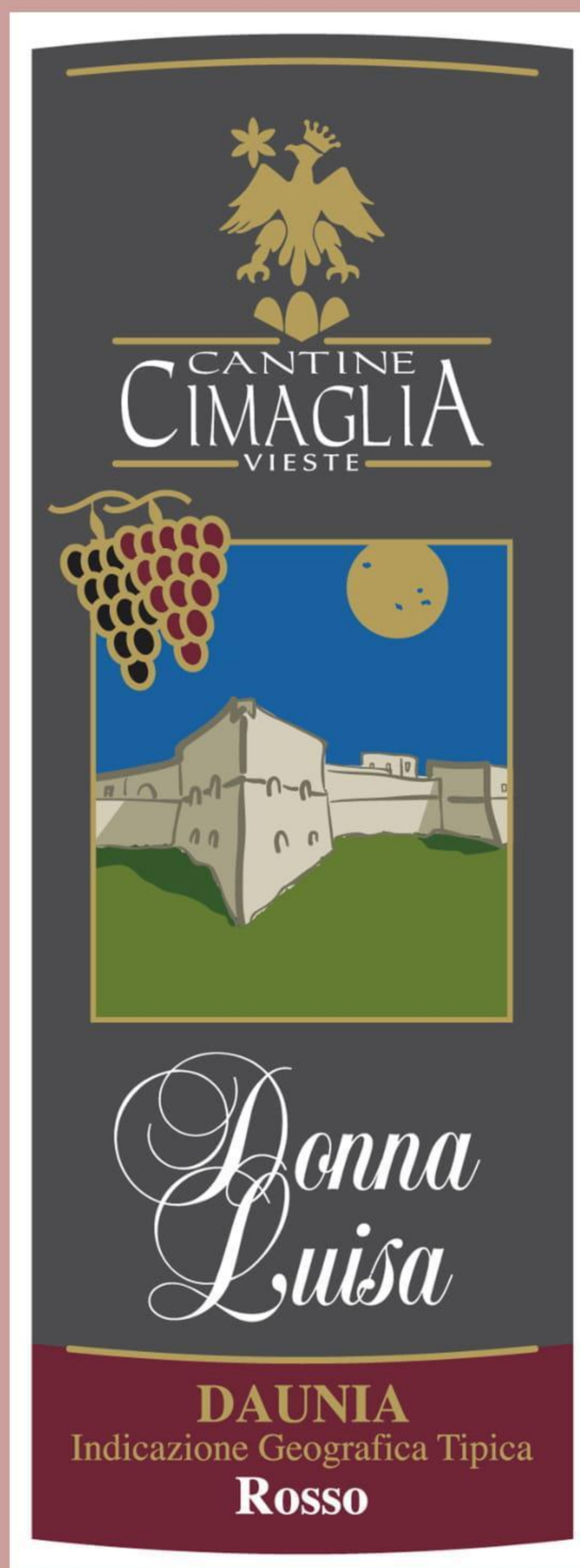


Tenute Cantine CIMAGLIA

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'identita 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



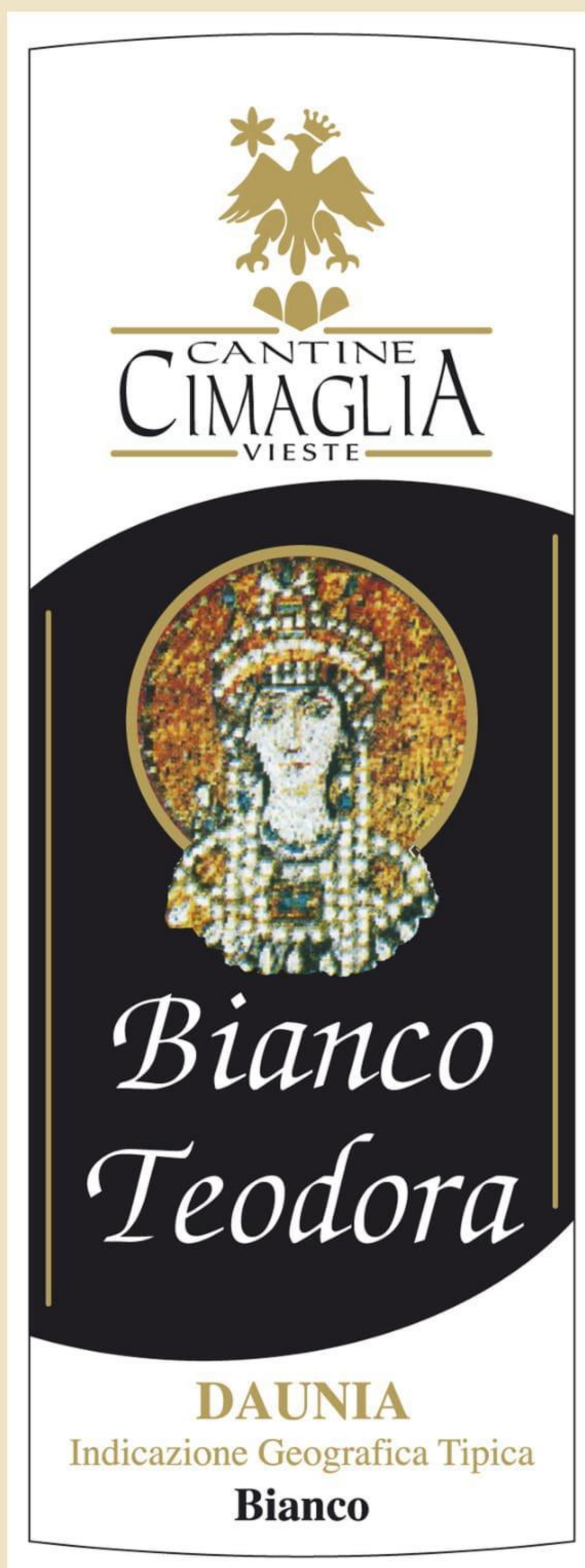
BIANCO TEODORA

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'identita 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



8 031044 000093



NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE

VINO BIANCO

Prodotto dalle Tenute Cantine Cimaglia
Loc. Piano Piccolo - Vieste (FG) - I.C.Q. FG 14037
Tel 0884.708050 - 706471 - 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



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

VINO ROSSO

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



**TENUTE CANTINE CIMAGLIA**
VIESTE

Lotto 010321



8 031044 000246



NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE

VINO ROSSO

Prodotto dalle Tenute Cantine Cimaglia
Loc. Piano Piccolo - Vieste (FG) - I.C.Q. FG 14037
Tel 0884.708050 - 706471 - 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 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





Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



ULIVETI & OLIO

Dalla pianta al suo nettare

"Sotto il cielo azzurro, infinite distese di ulivi, dai tronchi grigi più o meno vetusti, distanziati uno dall'altro e ordinati in perfette file, spiccano su campi curati sotto il sole radioso e nel silenzio antico, le chiome verdi e argentee che infondono pace. "

scrittore locale

La Puglia si distingue per essere la prima regione italiana produttrice di olio. Merito della sua posizione, di un terreno argilloso e calcareo e di un clima secco e caldo che ne completa il quadro idilliaco per la coltivazione ad uliveto.





LA RACCOLTA



Le olive, "Ogliarola Garganica e Leccino", vengono sempre raccolte a mano dalla pianta e mai da terra. Poi lavorate e molite rigorosamente entro 24 ore dalla raccolta. I procedimenti di lavorazione a freddo preservano inalterato e valorizzato il patrimonio chimico-qualitativo del frutto appena raccolto.

IL PRODOTTO

Nasce così il nostro **"Olio Extravergine DEL SOLE"** un alimento di altissima qualità che impreziosisce le pietanze e, allo stesso tempo, migliora la salute grazie alla sua bassissima acidità, ricco di antiossidanti e dai grandi valori nutrizionali. Un vero tesoro sulla tavola.





Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE

L'OLIO DEL SOLE EVO

Tutto il sole della Puglia si riflette in queste olive catturate in bottiglia. Porta in tavola un condimento diverso, il complice ideale in cucina, a crudo, in cottura e nelle diete.





Tenute Cantine CIMAGLIA

VIESTE



L'OLIO DEL SOLE EVO

Un Tesoro sulla tua tavola

Carta d'identita dell'olio

Zona di produzione: Vieste

Varietà di olive: Ogliarola Garganica e Leccino

Epoca di raccolta: metà Ottobre fine Novembre

Tempo dalla raccolta alla molitura: Non superiore a 24 ore

Metodo di molitura: Ciclo continuo, estrazione a freddo

Acidità: la raccolta e la molitura delle olive eseguite tempestivamente consentono di ottenere un olio dall'acidità molto bassa (0,4% - 0,5%).

Caratteristiche Organolettiche:

Dal colore giallo oro con riflessi tendenti al verde, un olio molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.

Dal connubio di cultivar si ottiene un olio moderno dal carattere deciso ma non troppo, ideale per soddisfare il gusto ampio del consumatore.

Consigliato: a crudo, in cottura e nelle diete