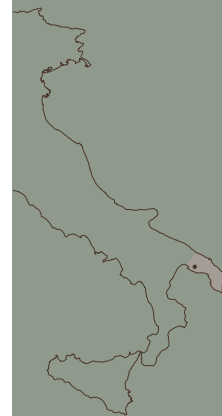




LA FORZA DI UNA PASSIONE AUTENTICA
EMANA UN FASCINO COSÌ INTENSO DA
COINVOLGERE TUTTI I SENSI.
LA VISTA, QUANDO SI POSA SU DISTESE
DI VIGNETI AL SOLE A POCHI PASSI DAL
MARE. IL TATTO, INCONTRANDO LA
MATERICA PIETRA DI BIANCHE MURA
PREPOSTE A SORVEGLIARLI. L'UDITO,
AL PERCEPIRE LA SOTTILE VOCE DELLA
BREZZA COSTIERA CHE MUOVE COSE E
PENSIERI. L'OLFATTO, TRA I PROFUMI
DI UNA NATURA GENEROSA CHE VESTE
I COLORI INTENSI DELLA FRESCHEZZA.
IL GUSTO, CHE CELEBRA A OGNI
SORSO LA BELLEZZA DI VIVERE
SAPENDOSI EMOZIONARE.



MASSERIA CAIOFORTE

CONTRADA MORRONE PALOMBARA
74122 TARANTO - ITALIA

TEL +39 0438 486877
FAX +39 0438 787854

INFO@CAIOFORTE.IT
WWW.CAIOFORTE.IT

* LE CITAZIONI DELL'ILIAD DI OMERO SONO TRATTE
DALLA TRADUZIONE ITALIANA DEL CAV. VINCENZO MONTI.
ILIAD DI OMERO, VOLUME I, LIBRO VI, BRESCIA, 1825.

001/17/2013

www.boscobdesign.it



MASSERIA
CAIOFORTE

SALENTO - ITALIA



... E NULLO VIEN DI FORZE
CON ESSO A PARAGONE. ...

ILIAD, LIBRO VI, VERSI 125-126*



LA MASSERIA CAPOFORTE NASCE NELLA TERRA ANTICA DEL SALENTO, TRA EUCALIPTO, FICHI E ULIVI, VICINO ALLE CITTÀ DI TARANTO E OTRANTO, IN QUELLA PARTE DELLE PUGLIE CHE CONSERVA LA MEMORIA DI TRADIZIONI ANTICHE, NELLA TERRA CHE FU MAGNA GRECIA E PORTA D'ORIENTE. NASCE DALLA PASSIONE DI ETTORE, IMPRENDITORE ILLUMINATO DELLA STORICA FAMIGLIA VENETA CESCHIN, PROPRIETARIA DELL'INTERA TENUTA, CHE CON IL SUO AMORE PER L'ARTE SECOLARE DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE, RENDE ONORE AI NOBILI IDEALI E ALLA RISOLUTA FORZA DELL'EROE DELL'ANTICO POEMA GRECO DI CUI PORTA IL NOME.

SCEGLIE DI PRODURRE SOLO VINO DI QUALITÀ, IN UN VIGNETO SPECIALIZZATO, IL PRIMO SULLO IONIO, CON ALLEVAMENTO A GUYOT SEMPLICE E UN'ALTA CONCENTRAZIONE DI PIANTE PER ETTARO. SCEGLIE LA QUALITÀ DELLA VENDEMMIA A MANO E LA PRECISIONE DI UN'AVANZATA TECNOLOGIA. LA MASSERIA CAPOFORTE È UN LUOGO UNICO AL MONDO. E PORTA LA MAGIA DI UNA STORIA ANTICA CHE SA DI VENTO E MARE IN OGNI BOTTIGLIA, PER EMOZIONARE A OGNI BICCHIERE.



PRIMITIVO

ROSSO DAL COLORE RUBINO PROFONDO, CON PROFUMO INTENSO E COMPLESSO, DOMINATO DA PICCOLI FRUTTI ROSSI ACCOMPAGNATI DA AMARENA E PRUGNA, CON DELICATE SFUMATURE DI TABACCO E CAFFÈ E NOTE SPEZIATE DI VANIGLIA E CACAO. DI GRANDE CORPO, AL GUSTO MORBIDO, ROTONDO, RICCO E FRESCO, CON UN FINALE CHE RICORDA ANCORA LE NOTE DI CACAO, CAFFÈ E VANIGLIA. TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C.



NEGROAMARO

ROSSO DAL COLORE RUBINO INTENSO, DOTATO DI UN PROFUMO COMPLESSO, DOVE DOMINANO LE NOTE DI FRUTTA ROSSA MATURA, ACCOMPAGNATE DA DELICATE SFUMATURE DI VANIGLIA E CACAO, CON FINALE DI TABACCO E CAFFÈ. IL GUSTO È CALDO, ARMONICO E SAPIDO, CON FINALE ASCIUTTO CARATTERIZZATO DA UNA DISCRETA PRESENZA TANNICA. BUONA LA PREDISPOSIZIONE ALL'INVECCHIAMENTO. TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C.



FALANGHINA

BIANCO DAL COLORE GIALLO INTENSO CON PROFUMO DOMINANTE DI FRUTTA MATURA E AGRUMI, CON ANANAS, ALBICOCCA E CEDRO, CON UNA PERSISTENTE NOTA FLOREALE DI FIORI GIALLI, SEGUITA DA UNO SPEZIATO TIMO MEDITERRANEO E DA UNA NOTA FINALE DELICATAMENTE BURRATA. DAL GUSTO PIENO, RICCO, CALDO E ARMONICO, SALATO, CON FINALE MORBIDO E PERSISTENTE. TEMPERATURA DI SERVIZIO 11-12 °C.



FIANO

BIANCO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDI E PROFUMO INTENSO DALLE NOTE SOTTILI ED ELEGANTI, TRA LE QUALI SPICCANO QUELLE DI FRUTTA MATURA E AGRUMI COME CEDRO E LIMONE, SEGUITE DA NOTE FLOREALI DI FIORI DI CAMPO E CAMOMILLA. DAL GUSTO RICCO, ARMONICO, CON FINALE SAPIDO E PERSISTENTE. TEMPERATURA DI SERVIZIO 11-12 °C.



PAPANERO

SPUMANTE DAL COLORE ROSSO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI, DAL PROFUMO DOLCE E FRUTTATO CON FRAGOLA, CILIEGIA E MORA E NOTE FLOREALI DI VIOLA E ROSA. RICONFERMA LE NOTE FRUTTATE AL GUSTO MORBIDO ED EQUILIBRATO CON FINALE SAPIDO, ASCIUTTO E PERSISTENTE. TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-6 °C.



ROSÈ

SPUMANTE DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE, DI COLORE ROSA TENUE, CON PROFUMO FRESCO E FINE DOMINATO DA PICCOLI FRUTTI ROSSI, CON FRAGOLA, LAMPONE E MIRTILLO, SEGUITI DA ELEGANTI NOTE DI ROSA E LEGGERO SPEZIATO MEDITERRANEO. AL GUSTO MORBIDO, FRESCO, SOTTILE, LEGGERO E LEGGERMENTE SALATO CON FINALE ASCIUTTO. TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-6 °C.



BRUT

SPUMANTE DAL COLORE GIALLO INTENSO, PERLAGE FINE E PERSISTENTE, SPUMA CREMOSA. IL PROFUMO È DI BUONA INTENSITÀ, DI FRUTTA MATURA, CON ANANAS, ALBICOCCA E CEDRO, SEGUONO NOTE DI FIORI GIALLI, CAMOMILLA E SPEZIATO MEDITERRANEO CON TIMO. AL GUSTO È PIENO, CALDO E ARMONICO, CON ACIDITÀ EQUILIBRATA, SALATO CON FINALE LUNGO E MORBIDO. TEMPERATURA DI SERVIZIO 5-6 °C.



... DI GUERRIER GIÀ STANCO
RINFRANCA BACCO IL CORE ...

ILIAD, LIBRO VI, VERSI 329-330*