

## Carniato présente la cave Castello Monaci

Carniato, leader dans la distribution des vins italiens premium en France, propose aux professionnels du CHR-CHD un véritable panel de qualité. Filiale du plus grand producteur de vins italiens, Gruppo Italiano Vini, la société bénéficie ainsi d'un large réseau de caves de propriété de renom. Parmi ses grandes maisons de vins, Carniato compte la cave Castello Monaci. Focus sur une cave d'exception qui produit 2 millions de bouteilles par an.



### Castello Monaci, la passion viticole du Sud-Est de l'Italie

Située sur la route menant de Lecce à Tarante, aux portes de Salice Salentino et à proximité de la mer, Castello Monaci immergé dans une végétation séculaire, profite depuis 1970 d'un climat particulier : carressé par les vents des deux mers et inondé de lumière et de chaleur par le soleil. Le domaine est entouré d'environ 3 000 oliviers et de 150 hectares de vignobles.

Le château et la cave représentent un modèle d'innovation pour la vinification dans la région de Salento. Le travail dans les vignobles est personnellement supervisé par Vitantonio Seracca Guerrieri, président de la succession, qui a sù promouvoir les variétés de vignes natives de la région.

Sous une terre végétale argileuse d'environ 1 mètre la cave propose les meilleures techniques de vinification qui apportent à ses vins une qualité exceptionnelle ainsi qu'une forte personnalité. La modernité de ces techniques permet aux cuvées de conserver saveurs et parfums de la terre de la région des Pouilles avec une élégance raffinée

### TROIS GAMMES D'EXCELLENCE

#### Grandi Rossi del Castello



## ARTAS

### Primitivo Salento IGT

Cépages : 85% Primitivo- 15% Negroamaro

Une couleur rouge rubis brillante et intense; parfum bien marqué, complexe et éthéré; la saveur est pleine, chaude, souple, très enveloppante, avec des tanins doux et élégants. Il se prolonge jusqu'en final avec un agréable fond de fruits rouges.

Il accompagne parfaitement : les rôtis de viande rouges, de gibier, de fromage de chèvre.

## AIACE

### Salice Salentino Riserva DOC

Cépages : 80% Negroamaro- 20% Malvasia nera di Lecce

Vin bien structuré, fin et élégant, couleur rouge profond, parfums complexes. Il est corsé, chaleureux et harmonieux en bouche, au final persistant.

Il accompagne parfaitement : les viandes rouges rôties, l'agneau et les fromage vieillis.

## Selezione del Castello



### PILUNA

#### Primitivo Salento IGT

Cépage : 100% Primitivo

Couleur pourpre foncé. Au nez, bouquet de fruits rouges mûrs, de confiture de griotte et de cerise. Saveur douce et concentrée avec un final de confiture de baies et de réglisse.

Il accompagne parfaitement : les grillades, les rôtis, les pâtes en sauces, le fromage ou encore un gâteau au chocolat.



### MARU

#### Negroamaro Salento IGT

Cépage : 100 % Negroamaro

Couleur grenat. Au nez, il est intense, avec des notes de maquis méditerranéen et d'eucalyptus. En bouche, il est plein, sapide, minéral et agréable, rond et bien structuré.

Il accompagne parfaitement : Assortiment de charcuterie, viande rouge grillées de fromages, plats de soupe et des soupes de légumes.



### SIMERA

#### Bianco Salento IGT

Cépages : 75% Chardonnay – 25% Verdeca

Un vin bien structuré avec un caractère fort, avec une couleur jaune pâle et des teintes vertes, un bouquet puissant et fruité, un goût doux, frais et omniprésent.

Il accompagne parfaitement : les entrées, les premiers plats délicats, poissons et crustacés.



### LIANTE

#### Salice Salentino DOC

Cépages : 80% Negroamaro- 20% Malvasia nera di Lecce

Couleur rubis profond; parfum intense et complexe, avec senteur de confiture de griottes; goût chaud et harmonieux, avec un fond de fruits mûrs et d'épices, final balsamique.

Il accompagne parfaitement : les viandes rouges rôties ou en ragoût, l'agneau, le fromage de chèvre et le fromage frais.

## Pretaluce e Kreos



### KREOS



### PETRALUCE

### Negroamaro Rosato Salento IGT

Cépage : 100 % Negroamaro

Couleur rose brillant; parfums persistants de fleurs et de petits fruits rouges; saveur souple, pleine et minérale. Final léger de fruits frais qui persiste en bouche.

Il accompagne parfaitement : les salades composées, les hors d'œuvre, les poissons, les viandes blanches ainsi que les fromages.

### Verdeca Salento IGT

Cépage : 100% Verdeca

Vin à la couleur jaune aux reflets verts pâle lumineux; bouquet intense et délicat, avec des notes agréables de fruits et de fleurs; saveur fraîche, sapide, douce et persistante.

Il accompagne parfaitement : l'apéritifs, salades de fruits de mer, risotto, fruit de mer et poissons grillés.

#### A propos de CARNIATO : [www.carniato.com](http://www.carniato.com)

Depuis 1955, Carniato s'est affirmé comme le **spécialiste de la distribution de vins et de produits alimentaires italiens pour les professionnels sur le marché français**. Fort de plus de 3 000 références, Carniato propose à ses 5 000 clients réguliers 20 familles de produits dans la plus pure tradition italienne. Sélection des matières premières, contrôles qualité, traçabilité, accompagnement commercial (PLV, ILV, conseils dans le choix des produits et dans l'élaboration des cartes des vins et menus)... Carniato assure un service complet et de haute qualité aux restaurateurs et professionnels du monde de l'épicerie fine, leur garantissant une offre optimale au meilleur rapport qualité-prix. Détenu aux deux-tiers par le Gruppo Italiano Vini, Carniato propose également une magnifique **gamme de vins issus de toute l'Italie**, disponible pour les petites comme les grandes maisons. Carniato dispose également d'un **atelier de pâtes fraîches** où sont confectionnées les références de sa marque A'Pasta, destinée aux professionnels, mais aussi sa nouvelle marque Molino Azzurro, distribuée en magasins de proximité depuis juin 2016. Par sa sélection et son offre large de produits alimentaires et de vins, Carniato s'engage à proposer le goût de l'excellence aux professionnels et au grand public.

Open<sup>2</sup>Europe

CONTACTS PRESSE : [www.open2europe.com](http://www.open2europe.com)

Diane Jourdan : Tél. 01 55 02 15 06

Anne Macquet : Tél. 01 55 02 27 92

[food@open2europe.com](mailto:food@open2europe.com)

