



DALENA
dal 1965



TRADIZIONE
AD OGNI
SORSO

1965

Cantine Dalena è un'azienda che nasce nel 1965, grazie alla forza e alla visione del fondatore Pietro Dalena (padre dell'attuale contitolare Domenico). La prima generazione si è occupata di tutto ciò che riguarda l'agricoltura, impiantando inizialmente 5 ettari di vigneto principalmente di uva Primitivo.



Oggi, Cantine Dalena unisce esperienza e dedizione: Domenico cura con attenzione i nostri 10 ettari di vigneti, Pietro trasforma ogni grappolo in vini autentici e di carattere, e Anna accoglie e soddisfa ogni esigenza dei nostri clienti.

Dalla nostra terra nascono vini bianchi, rossi e rosati, oltre a spumanti e frizzanti che raccontano la nostra storia, la nostra passione e la qualità che da sempre ci contraddistingue.

Tradizione ad ogni sorso




DILETTI
dal 1965



Anna Rose

ROSATO
I.G.T. SALENTO
N. 1000 MARO

ANNA ROSÈ

Rosato IGP Salento «NEGROAMARO»





12% vol

Vitigno Negroamaro



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 2000

Resa per ettaro 100 – 120 Q.li



Vendemmia Manuale

Vinificazione Due ore circa di

macerazione a t° controllata

18°- 20°



Vista Colore rosa tenue brillante

Olfatto al naso si presenta con note fresche di frutta fresca

Gusto sfoggia una piacevole sapidità minerale, freschezza dissetante ed eleganti note fruttate.



8-10°



Primi e secondi delicati di pesce o carne bianca, guazzetti, crostacei ed eccellente aperitivo.

Dedicato alla signora Anna: rosato da Negroamaro con due ore di macerazione a temperatura controllata, freschezza e sapida vivacità.



DOL EDA
dal 1964



Chiatro

I.G.P. PUGLIA
NEGROAMARO
VINIFICATO IN BIANCO

CHIATRO

Negroamaro vinificato in bianco IGP Puglia





12% vol

Vitigno Negroamaro



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 2000

Resa per ettaro 100 – 120 Q.li



Vendemmia Manuale

Vinificazione In bianco, senza
macerazione sulle bucce

Fermentazione a t° controllata
18°- 20°



Vista Colore giallo paglierino
luminoso con riflessi lucidi

Olfatto note fresche floreali

Gusto si presenta con una
piacevole stoffa fruttata, note fini,
slanciate ed eleganti



8-10°



Primi e secondi delicati di mare,
frutti di mare, crostacei, formaggi
freschi e aperitivi d'autore.

*Negroamaro vinificato in bianco senza macerazione sulle
bucce: freschezza cristallina, finezza floreale e decisa identità
pugliese.*



MINGUCCIO

Rosso primitivo IGP Salento





15,5% vol

Vitigno Primitivo



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 2000

Resa per ettaro 50 – 80 Q.li



Vendemmia Manuale

Vinificazione Macerazione di 12
giorni sulle bucce a temperatura
controllata 18-22 °C



Vista colore rosso rubino
luminoso ed intenso

Olfatto netti sentori fruttati e
speziati

Gusto deciso, caldo e
avvolgente con vigorosa
freschezza e un esuberante
tannicità



15-18°



Piatti importanti di carne rossa
alla brace, arrosti, selvaggina,
salumi e formaggi canestrati

Il grande Primitivo rosso di Cantine Dalena: 15,5% vol di pura intensità, caldo e avvolgente con tannicità setosa ed esuberante.



7
DILETTI
dal 1880

7
DILETTI
dal 1880
PRIMITIVO
AMABILE

PRIMITIVO AMABILE
I.G.P. SALENTO

PRIMITIVO AMABILE

Rosso primitivo Amabile IGP Salento





15% vol

Vitigno Primitivo



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 2000

Resa per ettaro 50 – 80 Q.li



Vendemmia manuale

Vinificazione Macerazione di 12

giorni sulle bucce a

temperatura controllata 18-22

°C con vendemmia la prima

decade di settembre.



Vista Colore rosso rubino intenso

Olfatto netti sentori fruttati rossi, confetture e fichi secchi

Gusto elegante morbido al palato con presenza di acidità e un tannino vellutato



15-18°



Perfetto per tutto. Pasti con piatti ricchi di terra, carni con contorni agrodolci o dolci secchi alle mandorle.

Primitivo Amabile vendemmiato a mano a inizio settembre: la fermentazione naturalmente arrestata preserva un residuo dolce vellutato.



LIMUS

Rosso Primitivo - Negroamaro IGP SALENTO





14,5% vol

Vitigno Primitivo 50% -
Negroamaro 50%



Puglia - Mottola (TA)
Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera
Piante per ettaro 2000
Resa per ettaro 80 – 100 Q.li



Vendemmia manuale
Vinificazione Macerazione di 12
giorni sulle bucce a temperatura
controllata 18-22 °C



Vista Colore rosso rubino intenso

Olfatto si presenta con sentori
tostati e speziati dovuto al suo
periodo di permanenza in barrique
da 225LT di primo passaggio

Gusto deciso, caldo e avvolgente,
sostenuto da vigorosa freschezza
e tannini di rara stoffa ed eleganza



14-16°



Vino da meditazione e da
compagnia, sublime con brasati,
formaggi stravecchi e pasteggio
importante.

*Blend 50% Primitivo e 50% Negroamaro con affinamento
suddiviso tra barrique da 225L di primo passaggio e acciaio:
profondo, tostato e da meditazione.*



DUILEGGI
dal 1963



Omero
I.G.P. SALENTO
BIANCO FRIZZANTE

OMERO

Bianco frizzante - IGP Salento





10,5% vol

Vitigno Bianco d'Alessano, Fiano



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 3000

Resa per ettaro 120 – 150 Q.li



Vendemmia manuale

Vinificazione vinificazione in
bianco con lieviti selezionati a
T°13-15° C°



Vista Colore giallo tenue con
riflessi verdolini brillanti, bollicine
fini e persistenti

Olfatto si presenta con fresche
note di frutta esotica e di erbe
aromatiche

Gusto le bollicine accompagnano
con coerenza e morbidezza, con
una spiccata vena sapida e
un'invitante freschezza



6-8°



Dall'aperitivo ad antipasti
leggeri, crudité di mare,
ostriche, formaggi freschi e
salumi delicati.

*Nato da Bianco d'Alessano e Fiano: bianco frizzante a
rifermentazione naturale metodo Charmat, leggero, armonioso
e fragrante.*



DALEDA
dal 1963



Lena
ROSATO FRIZZANTE

LENA

Rosato frizzante



10,5% vol

Vitigno Blend di uve selezionate



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 3000

Resa per ettaro 120-150 Q.li



Vendemmia manuale

Vinificazione vinificazione in

bianco con lieviti selezionati a

T°13-15° C°



Vista colore rosa tenue , bollicine fini e persistenti

Olfatto si presenta con fresche note di frutta esotica e di erbe aromatiche

Gusto le bollicine accompagnano con coerenza e morbidezza, sostenute da una vena sapida e invitante freschezza



6-8°



Ideale dall'aperitivo ad antipasti leggeri, crudité di mare, focaccia pugliese e formaggi a pasta filata.

Rosato frizzante con metodo Charmat da uve autoctone selezionate: perlage morbido e invitanti sentori di piccoli frutti rossi.



BRUT

cerchiato
spumante

Cantina
Bellina

CERCHIATO

Vino spumante Brut





12% vol

Vitigno Negroamaro



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 3000

Resa per ettaro 120-150 Q.li



Vendemmia manuale

Vinificazione in bianco con lieviti
selezionati a T13-15° C°



Vista colore giallo tenue brillante
con spuma soffice e bollicine fini e
persistenti

Olfatto al naso si presenta con
fresche note floreali

Gusto al palato si presenta fresco,
secco, armonioso, minerale ed
estremamente invitante



6-8°



Aperitivi d'eccellenza, antipasti
crudi di mare, fritti dorati e
risotti alle erbe o crostacei.

*Spumante Brut ottenuto da Negroamaro vinificato in bianco
con rifermentazione naturale metodo Martinotti / Charmat:
perlage sottile e radioso.*

LINEA DA
BANCHETTISTICA





ESPERIDE

Vino rosso Puglia Amabile



12,5% vol

Vitigno Blend di uvaggi
selezionato



Puglia - Mottola (TA)
Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Pergola
Piante per ettaro 3200
Resa per ettaro 200-220 Q.li



Vendemmia manuale
Vinificazione macerazione di 10
gg a t° Controllata



Vista rosso rubino vivacizzato da
riflessi violacei

Olfatto si presenta con note
fruttate di stagione e fresche,
essendo un prodotto giovane

Gusto tannicità leggera e
gradevole, buona sapidità di fondo
e una piacevole, avvolgente
boccata amabile.



16-18°



Ideale a tutto pasto. Si accompagna
a primi piatti saporiti, secondi di
carne e specialità della tradizione
gastronomica pugliese dai sapori
intensi.

Vivace e armonico, il vino per ogni occasione.



ERMES

Vino rosso secco Puglia



12% vol

Vitigno Blend di uvaggi
selezionato



Puglia - Mottola (TA)
Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Pergola
Piante per ettaro 3200
Resa per ettaro 200-220 Q.li



Vendemmia manuale
Vinificazione macerazione di 10
gg a t° Controllata



Vista rosso rubino vivacizzato da
riflessi violacei

Olfatto si presenta con note
fruttate di stagione e fresche,
essendo un prodotto giovane

Gusto tannicità leggera e
gradevole, buona sapidità di fondo
e una piacevole, avvolgente
boccata amabile.



16-18°



Ideale a tutto pasto. Si accompagna
a primi piatti saporiti, secondi di
carne e specialità della tradizione
gastronomica pugliese dai sapori
intensi.

*Giovane e gradevole, avvolge con armonia e
freschezza.*



CRIMISIA

Vino rosato secco Puglia



12% vol

Vitigno Blend di uve selezionate



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 3000

Resa per ettaro 200-250 Q.li



Vendemmia manuale

Vinificazione vinificazione in bianco con lieviti selezionati a T°13-15° C°



Vista colore rosa tenue limpido e luminoso

Olfatto si presenta con fresche note di frutta esotica e di erbe aromatiche

Gusto gusto coerente con il naso, bella vena sapida e un'invitante freschezza che chiama subito il sorso successivo



6-8°



Si spazia dall'aperitivo ad antipasti di verdure e mare fino a primi piatti delicati per tutto pasto.

Vino Puglia rosato secco della linea banchettistica: invitante, sapido e brioso, ideale per banchetti nuziali, rinfreschi ed eventi.



EBE

Vino bianco Puglia



12% vol

Vitigno Blend di uve bianche selezionate



Puglia - Mottola (TA)

Altitudine: 400 m.l.s



Sistema di allevamento Spalliera

Piante per ettaro 3000

Resa per ettaro 220-250 Q.li



Vendemmia manuale

Vinificazione vinificazione in bianco a T°13-15° C°



Vista colore giallo tenue con riflessi trasparenti e brillanti

Olfatto si presenta con fresche note di frutta esotica

Gusto morbidezza e una vena sapida, con un'invitante freschezza che la fa da padrona.



6-8°



Si spazia dall'aperitivo ad antipasti leggeri, piatti a base di pesce, formaggi freschi e salumi delicati.

Morbidezza floreale, freschezza dissetante e piacevole sapidità per ogni celebrazione.



DALENA
dal 1965

Contrada Tamburello, 6 - Mottola (TA)
cantinedalena@live.it

Pietro 346 409 1930
Domenico 346 409 1930



www.cantinedalena.com