



LENTO

Viticultori in Calabria



UNA STORIA SCRITTA NELLA TERRA

Da quattro generazioni la nostra storia è scritta in Calabria, nella terra che curiamo, coltiviamo e tramandiamo con l'impegno di consolidare l'antico marchio che porta il nostro nome.

Negli anni abbiamo portato avanti un preciso progetto di valorizzazione delle varietà autoctone e dei territori a più alta vocazione vitivinicola, insieme all'adozione di alcune delle più importanti varietà internazionali.

Ogni nucleo produttivo ha la sua marcata personalità e racconta una Calabria che fu Magna Grecia, oggi cuore del Mediterraneo.

Accanto ai vigneti crescono uliveti, boschi di querce, sugheri e acacie. Nei nostri terreni lavorano uomini e donne le cui mani conoscono il freddo delle potature invernali e asciugano il sudore della calura durante la vendemmia, per aiutarci a creare vini rappresentativi della Calabria. Ciascuno con il proprio temperamento, ciascuno con i propri tempi.

Oggi, per noi la sfida più grande è quella di preservare la natura di questo territorio per lasciarlo integro ai nostri figli, nel solco della tradizione e con lo sguardo sempre rivolto al futuro.





NEL SOLCO DI SALVATORE LENTO

Questa è una storia di famiglia, fatta di amore per la viticoltura e la tradizione, scritta nella terra calabrese.

Nel corso dei decenni, abbiamo legato il nostro nome al vino, in particolare alla nascita e alla storia della Doc Lamezia, marchio che denota una produzione enologica territoriale di pregio. E lo abbiamo fatto portando avanti un preciso progetto di valorizzazione delle varietà autoctone e dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Figura chiave della nostra azienda è quella di **Salvatore Lento**, che fece il suo ingresso in azienda nel 1963.

Mosso dall'ambizione di aumentare gli ettari vitati e migliorare la qualità della produzione vitivinicola, negli anni '90 consolidò la base produttiva aziendale grazie all'acquisizione di nuovi terreni che si aggiunsero alle prime due tenute, patrimonio storico della famiglia, arrivando così ad oltre 100 ettari tra vigneti, uliveti e boschi. Oggi la nuova generazione prosegue il suo impegno, nel solco della condivisione di quei valori ancorati alla più profonda e sana cultura della terra.

Salvatore Lento





UNA VERA VOCAZIONE: LE VIGNE

Forma e sostanza imprescindibili dell'attività vitivinicola di famiglia, le nostre vigne. Un anfiteatro naturale caratterizzato da una configurazione geografica unica, con un meraviglioso affaccio su due mari, Tirreno e Ionio. Oggi le Tenute Lento hanno un'estensione di oltre 100 ettari di terreno, suddivisi in tre proprietà che ricadono in area a Denominazione di Origine Controllata Lamezia e in area a Indicazione Geografica Tipica Calabria. Si distinguono tra loro per posizione e per varietà delle uve coltivate:

Caracciolo e Romeo, in area a Denominazione di Origine Controllata, costituiscono le radici della nostra produzione, la storia, la tradizione, la memoria; Amato, in area a Indicazione Geografica Tipica, rappresenta lo sguardo rivolto al futuro, le nuove sfide. Queste aree ci regalano vini eleganti, intensi e di buon corpo, ricchi di colore e freschezza sia nelle varietà autoctone (Magliocco, Greco bianco, Zibibbo, Malvasia bianca) che nelle varietà internazionali come Chardonnay, Cabernet e Merlot.





SOSTENIAMO LA NATURA E PESIAMO MENO SULL'AMBIENTE

Siamo convinti che non si possa lavorare a contatto con la natura se non si prova un profondo rispetto per essa. La nostra idea di rispetto per la natura diventa attenzione per l'ambiente e la sua sostenibilità attraverso comportamenti virtuosi che hanno un'influenza concreta sui vigneti che coltiviamo, sul benessere dei lavoratori, sulla salute dei consumatori e sulla valorizzazione del nostro territorio e delle sue risorse naturali.

Nei nostri vigneti seguiamo sistemi di coltivazione che privilegiano l'uso di tecniche che garantiscono un minor impatto ambientale, il miglioramento della qualità delle

produzioni agricole, la tutela della biodiversità e della salute di agricoltori e consumatori.

Anche in Cantina abbiamo iniziato da anni un percorso di comportamenti virtuosi eco-compatibili. Per la produzione di vini, ci avvaliamo dell'utilizzo di energie pulite: energia eolica e energia solare.

Siamo stati la prima azienda in Calabria a recepire e adottare la nuova normativa sull'etichettatura ambientale per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli imballaggi.



No diserbo chimico
ma solo **diserbo meccanico**.



No concimazione chimica ma solo
concimazioni organiche.



Si utilizza la pratica dell'**inerbimento** a
filari alterni con successivo **sovescio**.



Abbiamo **diminuito** l'impiego di **acqua**
utilizzata per la lotta fitosanitaria.



Più **biodiversità** grazie alla
diversificazione culturale che favorisce
la presenza di insetti pronubi.



Ci avvaliamo dell'utilizzo di energie
pulite: **energia eolica** ed **energia solare**.



Usiamo **bottiglie meno pesanti**
al fine di ridurre le emissioni di gas
a effetto serra.



Usiamo una **nuova categoria di tappi**
che deriva da materie prime sostenibili
e rinnovabili.



Tutti i vini vengono sottoposti ad
analisi complete per garantire i più
elevati standard di **sicurezza e qualità**.



LINEA TERRITORIO

MAGLIOCCO

Vino ottenuto dalle uve di una delle più antiche varietà del Mediterraneo.

Di grandi doti estrattive e di morbidezza eccellente, si presenta con un colore rosso profondo, deciso e concentrato. Il naso è intenso e ampio, con sentori di prugne, ciliegie e more, armonizzate con note speziate e balsamiche. Trascorre in botti grandi di rovere francese circa 18 mesi, necessari ad educare il tannino. Al sorso risulta di eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una persistenza di superiore durata.

LAMEZIA GRECO

Vitigno principe della Calabria, essenza e anima di un territorio tra due mari con caratteristiche paesaggistiche rare, da cui nasce un vino che esprime in purezza un preciso carattere varietale.

In quest'area il vitigno trova le condizioni ideali per dare vita a vini giallo paglierino intenso, dal bouquet intenso e complesso, fruttato, ampio, con buona acidità e grande eleganza. Inoltre, la presenza di calcare nel terreno dona corpo, mineralità e una lunga persistenza al palato.

LAMEZIA ROSSO RISERVA

Non è solo un vino, è tradizione, storia, radici. Espressione territoriale vera e autentica di Magliocco, Greco nero e Nerello. Alla vista si presenta rosso rubino scuro, denso e di grande intensità. Il quadro olfattivo è intenso e complesso, con aromi di piccoli frutti di bosco ed eleganti note di spezie dolci. Al palato denota corpo e struttura, con sorso armonioso, caratterizzato da aromi profondi, tannini evoluti ed equilibrata freschezza. I 18 mesi trascorsi in botti grandi di rovere esaltano il corpo, l'equilibrio e la piacevolezza. Il finale è lungo e persistente. Marcata personalità e forte identità regionale incedono insieme.



MAGLIOCCO
Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Magliocco canino



Lamezia GRECO
Denominazione di Origine Controllata
Lamezia
Greco bianco



Lamezia Rosso RISERVA
Denominazione di Origine Controllata
Lamezia
Magliocco canino, Greco nero, Nerello



ZÌ DI LENTO

Vino ottenuto da uve di antica memoria calabrese in una soleggiata zona collinare accarezzata dalle brezze marine. Le buone escursioni termiche e la costante ventilazione favoriscono maturazioni lente e profili aromatici particolarmente ricchi che danno vita ad un vino complesso, solare, dal carattere mediterraneo. Colore giallo paglierino brillante. Bouquet aromatico e minerale, una tavolozza di profumi che spaziano da sentori floreali di fiori bianchi di zagara a sentori fruttati di agrumi tra cui spicca il bergamotto. In bocca risulta dotato di freschezza, mineralità, sapidità e una buona persistenza che lo rendono piacevole da bere e adatto a piatti delicati di cucina di mare.



ZÌ DI LENTO
Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Zibibbo



LINEA INTERNAZIONALE

FEDERICO II

Vino di grandi doti estrattive e di morbidezza eccellente. Si presenta con un colore rosso deciso e concentrato. Al naso ha un profumo intenso e ampio, con sentori di prugne, ciliegie e more, armonizzate con il rovere francese delle botti in cui trascorre circa 18 mesi. Ha un ingresso al palato che esprime tutta la polposità del frutto; in bocca risulta di eccellente densità, equilibrato, carezzevole, con un gran corpo e una bella persistenza.

CONTESSA EMBURGA

Nasce da vigneti collocati all'interno di un anfiteatro naturale, esposto a Sud, che consente condizioni ideali di irraggiamento solare, temperatura e ventilazione. Di colore giallo paglierino brillante. Ha profumo intenso e tipicamente varietale con sentori di frutta esotica matura, dal mango all'ananas, dalla papaya al frutto della passione, e leggere note agrumate. Il sorso risulta elegante e strutturato, con una buona acidità e un finale gradevolmente sapido.



FEDERICO II
Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Cabernet sauvignon



CONTESSA EMBURGA
Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Chardonnay



LINEA PREMIUM

DRAGONE SELEZIONE ROSSO

Si presenta al calice con un colore rosso rubino di grande intensità. Al naso sfoggia eleganti sentori di ribes nero e prugna matura, arricchiti da gradevoli note speziate. Al palato è ricco e rotondo, con tannini morbidi e ben integrati.

DRAGONE SELEZIONE ROSATO

Vino dal colore rosa rubino tenue dai vivi riflessi violacei. Al naso svela profumi floreale di violetta e di rosa, con sentori fruttati di mora e mirtillo. Si fa apprezzare per il suo profumo intenso, fruttato e floreale. Vino secco, di buona struttura. Il sorso è fresco e delicato, piacevolmente sapido, equilibrato e gradevole.

DRAGONE SELEZIONE BIANCO

Il calice è paglierino brillante. Al naso si avvertono sentori di macchia mediterranea, frutta a polpa gialla e note minerali. In bocca il vino è sapido, offre sensazioni salmastre e ha una buona persistenza.



DRAGONE SELEZIONE ROSSO

*Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Magliocco, Merlot*



DRAGONE SELEZIONE ROSATO

*Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Magliocco, Merlot*



DRAGONE SELEZIONE BIANCO

*Indicazione Geografica Tipica
Calabria
Greco bianco, Malvasia*



PROSECCO PIRGOS

Nasce dalla selezione delle migliori uve Glera coltivate nell'area Doc Treviso. La presa di spuma ha luogo in autoclave con l'utilizzo di lieviti selezionati varietali, seguendo i dettami del metodo Charmat. Vino dal colore giallo paglierino tenue, reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca, è floreale con un profumo di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato. Una carbonica vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

FRIZZANTE PIRGOS

Vino frizzante di grande freschezza. Dal colore giallo paglierino luminoso, perlage delicato e persistente. Equilibrato e in perfetto bilanciamento tra sapidità ed elementi zuccherini, regala al palato sensazioni floreali e fruttate, con note prevalenti di pesca e agrumi.

SPUMANTE PIRGOS

Prodotto esclusivamente con uve raccolte e selezionate interamente a mano nella seconda metà di settembre. La spuma è elegante ed il perlage fine e persistente. Gli aromi fruttati e floreali si fondono per donare una piacevolissima sensazione all'olfatto. Al palato risulta setoso e armonico, equilibrato.



PROSECCO PIRGOS
*Denominazione di Origine Controllata
Treviso
Glera*



FRIZZANTE PIRGOS
Vino frizzante bianco



SPUMANTE PIRGOS
Vino spumante extra dry bianco millesimato

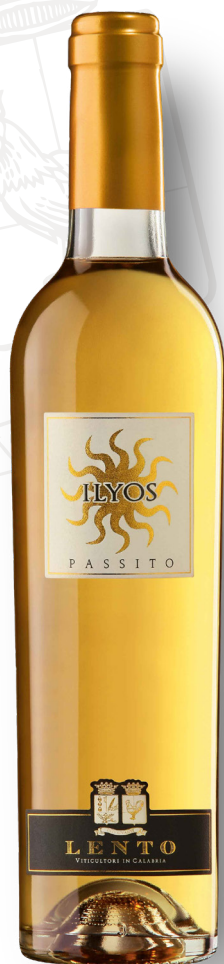


PASSITO ILYOS

Vino solare, frutto di vendemmie particolari in cui le uve di Greco bianco vengono raccolte tardivamente, per consentire ai grappoli di assimilare fino all'ultimo i raggi solari autunnali e raggiungere un appassimento naturale degli acini sulla pianta. Un vino affascinante già nel suo colore dorato intenso, quasi filigranato, elegante nei suoi aromi e sapori di frutta matura, splendidamente bilanciati da un'acidità accattivante.

GRAPPA INVECCHIATA

Nasce dalla selezione di vinacce freschissime e ancora grondanti. Distillata in alambicchi di rame a bagnomaria, viene fatta successivamente riposare per almeno 12 mesi in barriques di rovere. Dal sapiente invecchiamento deriva il suo carattere ricco ed avvolgente. Ha un colore oro caldo con riflessi dorati. Al naso restituisce sentori di legno, tabacco e frutta candita estremamente attraenti. In bocca è armonico ed elegante.



PASSITO ILYOS
Indicazione Geografica Tipica
 Calabria
 Greco bianco



GRAPPA INVECCHIATA
Grappa invecchiata barricata







LENTO

Viticultori in Calabria



CANTINE LENTO

Sede Legale: Via del Progresso, 1 - 88046 Lamezia Terme (CZ)

Tel. +39 0968 28028 Fax +39 0968 23804

Sede Operativa: Via del Progresso, 1 - 88040 Amato (CZ)

Tel. +39 0961 993031

info@cantinelento.it | www.cantinelento.it