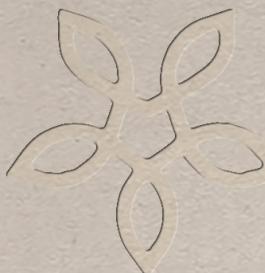


W
R
O
T
D
A
T
N
O
Σ



*Handcrafted wines
by emotional vineyards*



L'AZIENDA

Da quattro generazioni custodiamo e tramandiamo la tradizione agricola e vitivinicola della nostra famiglia. Ogni vendemmia racconta una storia di passione, dedizione e rispetto per la terra.

IL TERRITORIO

Nel cuore del Salento, la nostra tenuta si estende tra vigneti e oliveti di elevato pregio.



Fra passato, presente e futuro: la famiglia Mondatore

Portare avanti le tradizioni di famiglia è la nostra missione. Da quattro generazioni, con la sua determinazione, gestisce l'intero processo, mentre **Greta**, anima creativa, la nostra azienda è il cuore pulsante di un progetto che intreccia passato, presente e futuro. **Pasquale e Stefania** hanno dedicato la tenuta, oggi guidata insieme ai figli, **Cosimo**, agronomo ed enologo, cura con attenzione ognuna fase della produzione; **Serena**,



Dal Salento, una moderna interpretazione di vino

Il territorio di Brindisi, da sempre legato alla viticoltura, unisce le brezze del Mar Adriatico ai suoli generosi della terra salentina, dando vita a vini dal carattere distintivo e autentico. Selezioniamo con cura le migliori uve dei nostri vigneti, coltivati secondo i principi dell'agricoltura integrata, senza diserbanti e nel pieno rispetto della natura. Seguiamo al minimo gli interventi in cantina, per restituire nel calice l'espressione più pura del territorio. Margotta è il risultato di questo percorso: una visione contemporanea del vino dal carattere distintivo e autentico. Margotta, proposto in tre versioni: rosso, bianco e rosato. Ogni etichetta racchiude eleganza, freschezza e piacevolezza, e nel pieno rispetto della natura. Seguiamo offrendo un'esperienza di degustazione ogni fase con attenzione e riduciamo autentica e raffinata.

MARGOTTA



2024 ROSSO

Una reinterpretazione moderna del Negroamaro, pensata per esaltarne equilibrio e freschezza. Il colore rosso rubino, profondo e brillante, anticipa un bouquet olfattivo ricco e intenso, con note distintive di mora, erbe officinali e liquirizia. Al palato, l'acidità vivace



sostiene un corpo pieno e armonico, regalando un sorso di piacevole intensità e un finale lungo e persistente. Perfetto per l'invecchiamento, si rivela ideale per accompagnare piatti ricchi e complessi, ma anche come raffinato vino da meditazione.

TIPOLOGIA
Rosso IGP Salento

ZONA DI PRODUZIONE
Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello pugliese

ETÀ IMPIANTO
70-80 anni

TIPOLOGIA DI SUOLO
Franco sabbioso

FERMENTAZIONE
A temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Malolattica svolta.

AFFINAMENTO
12 mesi

Contiene solfiti

REGIONE
Puglia

VARIETÀ
Negroamaro 100%

ALCOL
15,5%

PRODUZIONE
60 qli/ha

FORMATO
0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA
16-18°C

BOTTIGLIE PRODOTTE
5600

MARGOTTA

2025
ROSATO



Ottenuto dalla pressatura soffice delle migliori uve di Negroamaro, questo rosato si distingue per il suo elegante colore corallo, luminoso e invitante.

Al naso, sprigiona intensi sentori di melograno, ribes, uva spina, frutti di bosco

e fragolina. Il sorso è morbido, fresco e attraversato da una fine mineralità che ne prolunga il piacere. Un compagno perfetto per aperitivi estivi, frutti di mare e i piatti tipici della tradizione salentina.

TIPOLOGIA
Rosato IGP Salento

ZONA DI PRODUZIONE
Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello pugliese

PRODUZIONE
40 qli/ha

ETÀ IMPIANTO
70-80 anni

TIPOLOGIA DI SUOLO
Franco sabbioso

FERMENTAZIONE
A temperatura controllata in serbatoi in acciaio

REGIONE
Puglia

VARIETÀ
Negroamaro 100%

ALCOL
12,5%

FORMATO
0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA
8-10°C

BOTTIGLIE PRODOTTE
2700

MARGOTTA

2025
BIANCO

2024



Vino bianco dal carattere unico, ottenuto da uve a bacca rossa che rivelano tutta la loro eleganza in questa vinificazione. Il colore giallo paglierino, luminoso e brillante, introduce un bouquet olfattivo complesso, dove le note floreali di gelsomino e camomilla si intrecciano con

i profumi fruttati di pesca bianca e frutta esotica. Al palato è fresco, equilibrato e caratterizzato da una piacevole mineralità, espressione autentica del territorio. Perfetto con piatti a base di pesce e crudi di mare, risotti agli asparagi e formaggi freschi locali.

TIPOLOGIA

Bianco IGP Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio

REGIONE

Puglia

VARIETÀ

Negroamaro 100%

ALCOL

12,5%

FORMATO

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

8-10° C

BOTTIGLIE PRODOTTE

5200

MARGOTTA



2023 ROSSO *Essenza*

Dalla selezione e l'assemblaggio di sole tre barrique, il Negroamaro in tutta la sua Essenza. L'affinamento in botte dona lunghezza e complessità. Il colore rosso granato anticipa un bouquet olfattivo che riconduce a sentori come la confettura di

ciliegie, il cacao, la liquirizia per terminare con una leggera nota di vaniglia. Il palato è persistente e equilibrato, con un tannino fine, elegante e un'ottima spalla acida. Vino da lungo invecchiamento, accompagna in modo sublime piatti ricchi e complessi.

TIPOLOGIA
Rosso IGP Salento

ZONA DI PRODUZIONE
Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello pugliese

ETÀ IMPIANTO
70-80 anni

TIPOLOGIA DI SUOLO
Franco sabbioso

FERMENTAZIONE
A temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Malolattica svolta.

AFFINAMENTO
12 mesi in barrique di rovere francese

Contiene solfiti

REGIONE
Puglia

VARIETÀ
Negroamaro 100%

ALCOL
15,5%

PRODUZIONE
40 qli/ha

FORMATO
0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA
16-18°C

BOTTIGLIE PRODOTTE
880

MARGOTTA

2025

BIANCO *Essenza*

Vino bianco di grande personalità, ottenuto da uve a bacca rossa per esaltarne complessità e struttura. Il colore giallo dorato, intenso e brillante, anticipa un bouquet elegante e profondo, dove le note floreali si fondono con sentori di frutta matura, vaniglia, spezie dolci e delicati

richiami tostati. Al palato è avvolgente e armonico, con una freschezza ben integrata e una mineralità persistente che riflette l'identità del territorio. Ideale in abbinamento a piatti di pesce strutturati, crostacei, carni bianche e formaggi a media stagionatura.



TIPOLOGIA
Bianco IGP Puglia

ZONA DI PRODUZIONE
Brindisi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Alberello pugliese

ETÀ IMPIANTO
70-80 anni

TIPOLOGIA DI SUOLO
Franco sabbioso

PRODUZIONE
60 qli/h

REGIONE
Puglia

VARIETÀ
Negroamaro 100%

ALCOL
12,5%

FORMATO
0,75 L

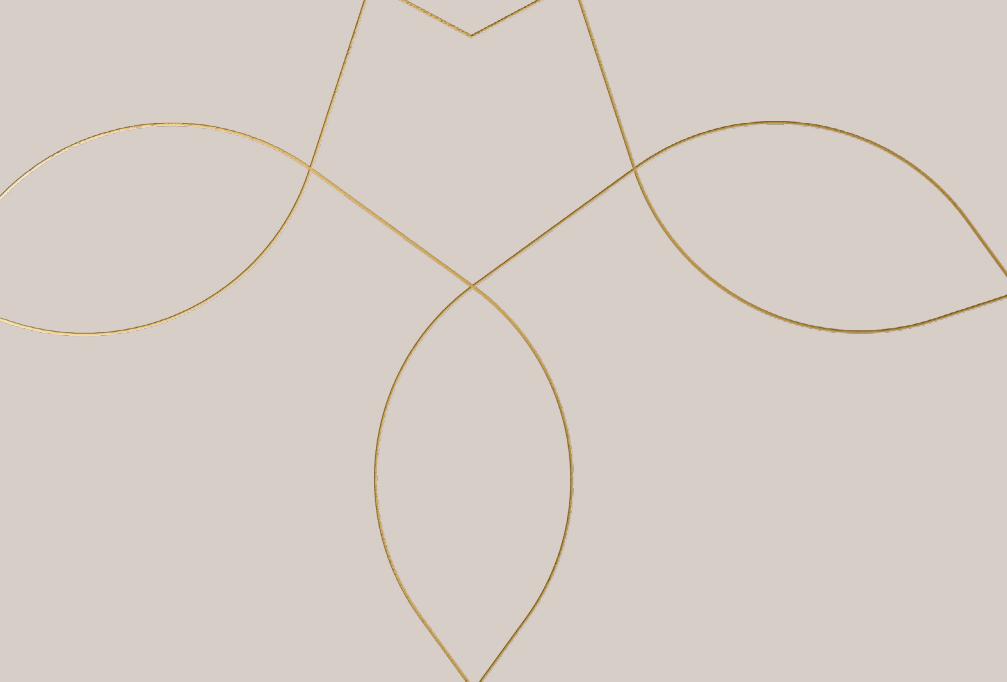
TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA
8-10° C

BOTTIGLIE PRODOTTE
880

Un legame che parte dalle radici: il vigneto Margotta



Dal cuore della nostra azienda nasce genetico del vigneto e il filo della tradizione. Margotta, vino prodotto a partire da un La bassa resa per ettaro genera uve pregiate, singolo vigneto allevato ad alberello, dove che in cantina vengono vinificate con la terra racconta storie antiche e ogni vite è interventi misurati e rispettosi, per esaltare testimone silenziosa di tradizione e passione. senza alterare la loro autenticità. I tronchi, dalla forma quasi scultorea, e i Prodotto in tiratura limitata, Margotta è tralci radicati nel suolo disegnano geometrie l'espressione di un territorio e di un sapere uniche, frutto dell'antica tecnica della tramandato con dedizione, dove ogni "margotta": le nuove piante nascono dai rami vendemmia racconta un pezzo di storia e di della vite madre, conservando il patrimonio eccellenza.



Contatti

LOCALITÀ

Contrada Pigna Flores, snc
Strada Comunale 20, 72100 Brindisi

CONTATTI

+39 388 57 31 718
info@mondatore.it

SOCIAL

