

MONDATORE



*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, la nostra azienda è il cuore pulsante di un progetto che intreccia passato, presente e futuro. **Pasquale** e **Stefania** hanno dedicato ogni energia per ampliare e ammodernare la tenuta, oggi guidata insieme ai figli. **Cosimo**, agronomo ed enologo, cura con attenzione ogni fase della produzione; **Serena**,

con la sua determinazione, gestisce l'intero processo, mentre **Greta**, anima creativa, dona autenticità e carattere a ogni progetto. Il nostro obiettivo è trasformare le migliori uve del territorio in vini che esprimono pienamente il terroir, unendo la sapienza della tradizione a un approccio innovativo, per uno stile moderno, elegante e riconoscibile.



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 ogni fase con attenzione e riduciamo

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 Negroamaro, proposto in tre versioni: rosso, bianco e rosato. Ogni etichetta racchiude eleganza, freschezza e piacevolezza, offrendo un'esperienza di degustazione 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

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

15,5%

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

PRODUZIONE

60 qli/ha

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

FORMATO

0,75 L

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Malolattica svolta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

16-18°C

AFFINAMENTO

12 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE

3600

Contiene solfiti

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

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

12,5%

PRODUZIONE

40 qli/ha

FORMATO

0,75 L

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

8-10°C

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

BOTTIGLIE PRODOTTE

2700

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio

MARGOTTA



2025 BIANCO

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.

2024



TIPOLOGIA

Bianco IGP Puglia

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

12,5%

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

FORMATO

0,75 L

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

8-10° C

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio

BOTTIGLIE PRODOTTE

3200

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

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

15,5%

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

PRODUZIONE

40 qli/ha

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

FORMATO

0,75 L

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata in serbatoi in acciaio. Malolattica svolta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

16-18°C

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique di rovere francese

BOTTIGLIE PRODOTTE

880

Contiene solfiti

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

REGIONE

Puglia

ZONA DI PRODUZIONE

Brindisi

VARIETÀ

Negroamaro 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello pugliese

ALCOL

12,5%

ETÀ IMPIANTO

70-80 anni

FORMATO

0,75 L

TIPOLOGIA DI SUOLO

Franco sabbioso

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA

8-10° C

PRODUZIONE

60 qli/h

BOTTIGLIE PRODOTTE

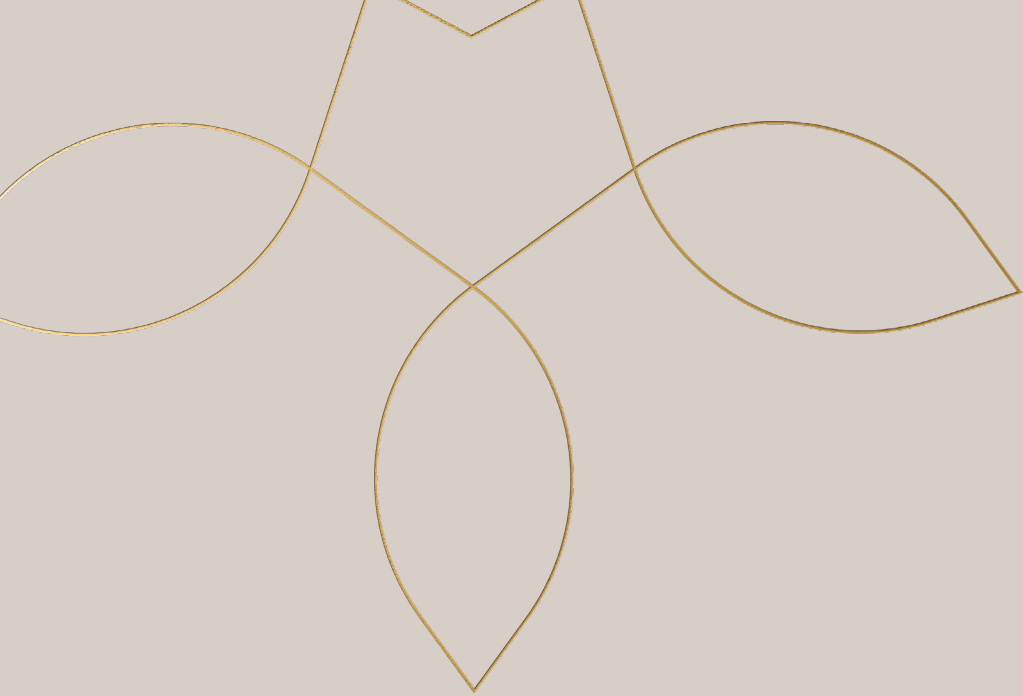
880

Un legame che parte dalle radici: il vigneto Margotta



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





Contatti

LOCALITÀ

Contrada Pigna Flores, snc
Strada Comunale 20, 72100 Brindisi

CONTATTI

+39 388 57 31 718
info@mondatore.it

SOCIAL



[mondatore_winery](#)



