

# Una storia, un vino: Cantele e i 20 anni di Teresa Manara

**GUAGNANO (LECCE) – Una donna, una storia imprenditoriale, un vino d'eccellenza. Teresa Manara, un nome che nell'azienda vitivinicola Cantele di Guagnano è alla base di tutto. È il nome di colei che, decenni fa, ha deciso di dedicare la sua vita alla coltivazione di quei vigneti che riempiono le terre rosse tra Guagnano e Salice Salentino. E ci riesce con successo.**

**Oggi la famiglia Cantele festeggia la ventennale annata di un vino che porta il nome di questa donna forte e intraprendente. Un momento importante, che l'azienda ha voluto condividere con la stampa, nell'incontro tenutosi ieri nella sede del Laboratorio Sinestetico ISensi, elegante e accogliente location pensata all'interno dell'azienda per eventi esclusivi. Uno Chardonnay I.G.T. Salento, dal gusto delicato, capace di riservare sorprendenti piaceri al palato.**

**Pensato da Domenico e Augusto Cantele negli anni 90, il vino viene presentato con una nuova veste in occasione proprio dei suoi vent'anni, un traguardo importante che la stessa famiglia ha celebrato raccontando alla stampa la figura di Teresa, arrivata nel Salento nel 1950, in una sorta di migrazione al contrario.**

**“Da romagnola – racconta il figlio Domenico, che insieme al fratello Augusto ha fondato negli anni Settanta la Cantina, una delle più prestigiose del Salento – Teresa Manara aveva un carattere riservato, ma nonostante questo, era colei che dirigeva la famiglia. A lei e a mio padre va il riconoscimento di non aver frenato i propri figli nel loro lavoro, lasciandoli liberi, in maniera coraggiosa, di portare avanti il loro entusiasmo”.**

**Oltre a Domenico, durante la conferenza stampa sono intervenuti anche gli altri membri della famiglia, Gianni,**

**Paolo, Umberto e Luisa Cantele, nipoti di Teresa, che hanno ricordato la donna attraverso aneddoti particolari.**

**I giornalisti hanno potuto assaporare personalmente il vino protagonista della serata nella cena in cui il Teresa Manara Chardonnay è stato sapientemente abbinato ai piatti prelibati dello chef Mino Rosato.**

