

[+39 0925 940217](tel:+390925940217) info@itervitis.eu**Iter Vitis**
Les Chemins de la vigne[Il progetto](#) ▾[La Federazione](#) ▾[Gli itinerari](#)[Press](#)[Contatti](#)

Il vino del Salento sbarca nella Grande Mela

Ultime



Giai Vini sbarca nella Grande Mela. Per la prima volta la storica cantina di Carosino (TA), arriva negli Usa, esattamente a New York, per sedurre gli intenditori e rappresentare una piccola produzione aziendale ma che riesce ad esprimere appieno la sua terra – a metà tra Taranto e Manduria. L'etichetta Corimia Salento Igp Primitivo è presente in una decina di ristoranti tra Wall Street e Times Square, un vino notato per la capacità di esprimere le peculiarità di un vitigno dalle note forti di frutta di bosco, che lo rendono riconoscibile e inimitabile.

Ricerca per Tag

[Appuntamenti](#)[Armenia](#)[Austria](#)[Comunicati](#)[Stampa](#)[Dicono di noi](#)[Francia](#)[Georgia](#)[Grecia](#)[I paesaggi vitati](#)[Italia](#)[I vigneti a piede franco](#)[Le vie del vino](#)[Le vigne in città](#)[Libri e Guide](#)[Macedonia](#)

Ma non solo in America, Gaii Vini, la cantina capitanata dai giovani coniugi Daniele Marinelli e Tiziana Lenti, è presente da poco anche in Ungheria con tutti i suoi prodotti enologici.

“Stiamo puntando all'estero perché crediamo che i nostri prodotti siano pronti per il mercato, una scelta scaturita dopo l'eccezionale successo di pubblico e di buyer registrato quest'anno al Vinitaly. Una decisione aziendale che sta rispondendo positivamente e che ci riempie di soddisfazione e ci ripaga dei tanti sacrifici fatti in questi anni ma che, d'altra parte, ci spinge a migliorarci costantemente. – dichiarano Daniele e Tiziana di Gaii Vini – Puntiamo molto su Lucrè, il nostro Primitivo di Manduria Dop tanto ricercato dagli appassionati quanto apprezzato dai giovani intenditori, potendolo certamente considerare un raffinato prodotto di gusto e di artigianato che stupisce per il suo colore intenso, la sua raffinata complessità aromatica di caffè tostato e cioccolato, elementi che sapranno ben conquistare i palati esteri”.

Fondata nel 1943 dal nonno di Daniele Marinelli, attuale conduttore con la moglie Tiziana, l'azienda conta venti ettari per una quantità imbottigliata di settantamila pezzi. Daniele è giovane e ha le idee chiare sul presente e il futuro della sua azienda vitivinicola che produce



principalmente primitivo, negramaro, malvasia nera, un po' di malvasia bianca e chardonnay.

Ma perché Gaii?

“Non è un nome di fantasia o un insignificante insieme di lettere. È semplicemente il nostro 'centro' – dicono Daniele e Tiziana – Gaii vuol dire Giovanni, il nome dato al nostro

Musei e
biblioteche

Portogallo

Senza
categoria

Spagna

Svizzera

Tunisia

Ucraina

Ultime

Ungheria

Videogallery

Vini e vigneti
nella
letteratura e
nell'arte

Vino e Chiesa

Viti e vigneti
storici

Approfondimenti

Le vie del vino

Vino e Chiesa

I paesaggi
vitati

I vigneti a
piede franco

Le vigne in
città

Viti e vigneti
storici

Vini e vigneti

bambino, scomparso prematuramente. Così lo chiamava sua sorella Lucrezia, nella lingua imperfetta dei suoi 3 anni. Come una melodia, il suo nome risuona in casa, in cantina, tra i filari delle vigne, in ogni goccia del nostro vino. A Lui dedichiamo la nostra rinascita, la nostra azienda".



Giai Vini

*La Cantina
Giai Vini di
Carosino in
provincia di
Taranto, è
un'azienda
vitivinicola
che è presente*

sul territorio dal 1943 iniziata da Mario Marinelli. Dopo due generazioni questa realtà è condotta da due giovani imprenditori Daniele Marinelli e Tiziana Lenti. L'azienda comprende circa 30 ettari di vigneti distribuiti nell'arco jonico e parte nel territorio di Grottaglie e produce 70mila bottiglie all'anno. Il sistema di allevamento dei vigneti è prettamente a spalliera, con qualche ettaro lasciato ad alberello, soprattutto nella produzione del vino primitivo. Nel corso degli anni la cantina ha subito diversi cambiamenti per adattarsi a quelle che sono le nuove tecniche di vinificazione, portando così alla completa trasformazione delle uve che vengono raccolte rigorosamente a mano e poste in cassette durante il trasporto, questo per consentire di trasportare in cantina grappoli integri e selezionati. Dalla spremitura dei grappoli della varietà di Negroamaro si ottiene l'omonimo vino, dal carattere deciso e austero, e dallo sgrondo naturale della pressa si sottrae una parte di questo mosto fiore per ottenere un beverino rosato con un tocco di colore tale. Oltre ai vini Negroamaro e Rosato, vengono prodotti un vino primitivo e un vino bianco. Il Primitivo DOC di Manduria, con certificazione rilasciata dagli organi

nella
letteratura e
nell'arte

Mediatec a

Photogallery

Videogallery

Libri e Guide

Vitigni

Musei e

Biblioteche

Link Utili

*competenti, viene ottenuto da un impianto ad alberello di circa 30 anni, dove con una prima selezione sui tralci ancora verdi vengono lasciati poco più di tre gemme che ci daranno grappoli vigorosi, utili per ottenere un vino primitivo dal colore rosso rubino intenso, dal carattere nobile e con sentori di amarene e ciliegie mature. Infine, la cantina produce anche vini bianchi ottenuti dalla varietà di Chardonnay e malvasie, vini dal carattere fresco e gioviale che ben si prestano ad accompagnare i piatti della tradizione ittica di Taranto.***Giai Vini**

Itervitis

La cultura della vite e del vino e il paesaggio viticolo sono un patrimonio materiale e immateriale della comunità, componente essenziale della storia di un territorio, segni che possono essere letti e vissuti: questo è l'assunto alla base dell'Itinerario Culturale Europeo della Vite e del Vino "Iter Vitis – Les Chemins de la Vigne", promosso

Mediateca

- Photogallery
- Videogallery
- Libri e Guide
- Vitigni
- Musei e Biblioteche
- Link Utili

Approfondimenti

- Le vie del vino
- Vino e Chiesa
- I paesaggi vitati
- I vigneti a piede franco
- Le vigne in città
- Viti e vigneti storici
- Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Contatti

* Palazzo Panitteri,
Via Panitteri, 1
* 92017 - Sambuca di Sicilia (Ag)
* info@itervitis.eu
* Tel: (00 39) 0925 940217
* Fax: (00 39) 0925 941007