



## ROYCELLO

### Classificazione

Fiano I.G.T. Salento

### Annata

2022

### Uvaggio

Selezione di Fiano proveniente dalla Tenuta Maïme in S. Pietro Vernotico (BR)

### Clima

L'annata 2022 in Salento è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e particolarmente asciutto.

L'inverno è stato regolare. con precipitazioni in linea con la media storica del periodo; la primavera è stata mite e priva di piogge.

L'estate è stata tendenzialmente calda e asciutta, con una moderata ventilazione che ha favorito buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La resilienza dei vigneti, unita a pratiche agronomiche che hanno favorito il parziale ombreggiamento delle uve e il mantenimento dell'equilibrio vegeto-produttivo, ha consentito alle uve di raggiungere il giusto grado di maturazione, preservando la freschezza aromatica e la fragranza.

Il Fiano per Roycello è stato raccolto tra il 6 e il 10 settembre.

### Vinificazione e affinamento

La raccolta è stata effettuata al raggiungimento della piena maturità aromatica. Le uve sono state dirasate e pressate in modo soffice. Il mosto è stato portato a una temperatura di 10 °C per circa 24 h per ottenere un naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox termoisolati a una temperatura di 16 °C. Il vino ha poi riposato un breve periodo in acciaio sui lieviti, circa 4 mesi, al termine dei quali è stato imbottigliato.

### Gradazione alcolica

13.5% Vol.

### Dati storici

Masseria Maïme sorge in una delle più belle zone dell'Alto Salento, non lontano dalla cittadina di San Pietro Vernotico – Brindisi. La tenuta si sviluppa lungo la costa, creando un paesaggio unico di vigneti che nascono tra boschi e pinete e si perdono a vista d'occhio fino a confondersi con il mare. Le varietà maggiormente presenti sono: Negroamaro, Primitivo, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Nella tenuta di Masseria Maïme ci sono due appezzamenti vicini: il Roy e uno più piccolo, il Roycello. Entrambi rimandano alla presenza, negli anni '30 e '40, di un trampoliere (detto "GRUS GRUS") che prediligeva la zona umida del Bosco di Cerano ed il cui nome dialettale, dall'influenza onomatopeica, era ROY. Il Roycello nasce da uve dell'omonimo appezzamento e riflette nel nome come nello stile il forte legame territoriale.



**Note degustative**

Roycello si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso spiccano le note di frutta bianca, pera e pesca, unite a sensazioni tropicali di ananas e melone; completano il bouquet delicati sentori floreali di zagara. Al palato l'ingresso è piacevole, contraddistinto da un'ottima freschezza e una spiccata sapidità.