



ROYCELLO

Classificazione

Fiano I.G.T. Salento

Annata

2023

Uvaggio

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

Clima

L'annata 2023 in Puglia può essere definita un'annata "a due facce": generalmente mite e piovosa durante l'inverno e la primavera, asciutta e tendenzialmente calda durante l'estate.

L'equilibrio vegeto produttivo dei vigneti di Tormaresca è stato fondamentale per garantire l'ottimale maturazione delle uve, grazie anche ad oculate lavorazioni del terreno che hanno consentito di preservarne la disponibilità idrica accumulata durante la fase invernale primaverile.

La vendemmia del Fiano per Roycello è avvenuta tra l'11 e il 19 settembre, con un ritardo di circa una settimana rispetto alla media delle ultime annate.

Vinificazione e affinamento

La raccolta è stata effettuata al raggiungimento della piena maturità aromatica. Le uve sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto è stato raffreddato 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 termo-condizionati 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

12.5% 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 Fiano.

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 a polpa bianca, pera e pesca, unite a sensazioni agrumate di cedro e pompelmo; completano il bouquet delicati sentori floreali di gelsomino e lavanda. Al palato l'ingresso è piacevole, contraddistinto da un'ottima freschezza e una spiccata sapidità.