



ROYCELLO

Classificazione

Fiano I.G.T. Salento

Certificazione

SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)

Annata

2024

Uvaggio

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

Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite e moderatamente piovoso, permettendo la costituzione di buone riserve idriche nel suolo. La stagione vegetativa è stata generalmente asciutta, sia durante la primavera, contraddistinta da temperature nella norma, che durante l'estate, caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo ma senza picchi estremi di calore. La ventilazione e il favorevole influsso del mare Adriatico hanno consentito di avere buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, contribuendo a preservare gli aromi e la freschezza delle uve.

Le oculte lavorazioni del terreno unite a un'attenta gestione della chioma, mantenendo le uve arieggiate senza esporle eccessivamente alla luce solare, hanno favorito un'ottimale equilibrio vegeto-produttivo durante l'estate.

La vendemmia del Fiano per Roycello è avvenuta il 6 settembre, con un anticipo 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. Dal 2024, è il primo vino di Masseria Maïme a essere certificato SQNPI, Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata, un primo passo di un percorso più ampio dedicato alla sostenibilità.

Note degustative

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

