



TORCICODA

Classificazione

Primitivo del Salento I.G.T.

Annata

2023

Uvaggio

Primitivo

Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera tendenzialmente miti e piovosi; queste condizioni hanno consentito di accumulare buone riserve idriche nel terreno, favorendo un ritardo delle fasi vegetative, come la fioritura, avvenuta 10 giorni più tardi rispetto al consueto. L'estate è proseguita con un clima generalmente asciutto e senza particolari precipitazioni. L'equilibrio vegeto produttivo dei vigneti di Tormaresca è stato fondamentale per garantire l'ottimale avvio di maturazione delle uve, grazie anche a oculte lavorazioni del terreno che hanno consentito di preservarne la disponibilità idrica accumulata durante la fase invernale-primaverile. Agosto e settembre sono stati soleggiati e asciutti, con buone escursioni termiche, favorendo una maturazione ottimale sia in termini di integrità del frutto che dell'eleganza dei tannini.

Il Primitivo è stato raccolto tra il 13 e il 20 settembre, in ritardo di circa 7 giorni rispetto alla media storica.

Vinificazione e affinamento

Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore a 28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 13 giorni. Torcicoda è stato affinato per l'80% in barrique e per il 20% in tonneaux, entrambi legni non di primo passaggio, prima di essere imbottigliato.

Gradazione alcolica

15% 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, Syrah, Fiano e Chardonnay.

Torcicoda è un Primitivo legato sia agli scenari rustici e campestri dove nasce, sia alla fertilità e ricchezza che ha rappresentato per le famiglie della zona tanto che in tempi non troppo lontani era perfino portato in dote dalle giovani spose. "Torcicoda" ricorda, quindi, per un verso uno degli strumenti utilizzato dai fattori per la



cura dei cavalli, per l'altro la sinuosità e natura rigogliosa dei tralci e delle foglie di questo vitigno, anche detto "delle tre vendemmie" per la sua fertilità.

Note degustative

Torricoda 2023 si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note fruttate di amarena, lampone, prugna secca che si uniscono a sensazioni speziate dolci di liquirizia, cioccolato, caffè. Al palato l'ingresso è ampio, morbido, strutturato e accompagnato da un tannino elegante e da una buona freschezza. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di confettura di ciliegia.