



## MASSERIA MAÏME

### Classificazione

Negroamaro I.G.T. Salento

### Annata

2023

### Uvaggio

Negroamaro

### Clima

L'annata 2023 è stata caratterizzata da un inverno e una primavera tendenzialmente miti e piovosi; le precipitazioni primaverili hanno favorito un ritardo delle fasi vegetative protrattosi fino alla vendemmia. La fioritura è 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 vendemmia tardiva e donando ai vini note floreali e un tenore alcolico più contenuto.

La vendemmia per Masseria Maïme è avvenuta il 12 e il 13 ottobre, con un ritardo di circa 2 settimane rispetto alla media storica.

### Vinificazione e affinamento

Dopo una delicata pigiatura, le uve sono state trasferite in serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 26-28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi e délestage delicati al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, si è protratta per 15-18 giorni. Successivamente, il vino è stato affinato per circa 11 mesi per il 70% in tonneaux da 500 lt e per l'altro 30% in barrique di rovere francese.

### 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 Fiano.



**Note degustative**

Masseria Maime si presenta di un colore rosso rubino. Al naso è complesso: note fruttate di marasca, mora unite a piacevoli sensazioni di rosa secca e a una sottile speziatura sul finale di liquirizia, thè nero, chiodi di garofano. L'ingresso al palato è morbido, sostenuto da tannini eleganti e un finale equilibrato.