



CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2023

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 è avvenuta con circa 10 giorni di ritardo. Le uve per Calafuria sono state raccolte tra il 28 agosto e il 22 settembre, in un arco temporale più lungo del solito proprio per la scalarità di maturazione dei vigneti.

Vinificazione e affinamento

Le uve, subito dopo la raccolta, sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 12 °C in modo da ottenere un naturale illimpidimento; qui ha avuto luogo la fermentazione alcolica, condotta a una temperatura, di 16 °C, per preservare ed esaltare la componente aromatica. Calafuria ha affinato un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti prima dell'imbottigliamento e della successiva uscita sul mercato.

Gradazione alcolica

12 % 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, Cabernet e Chardonnay. Calafuria nasce dai vigneti che si estendono lungo la costa adriatica. Deve il suo nome ad una delle oltre 700 baie presenti in Puglia. La regione vanta una lunga tradizione nella produzione di vini rosati ottenuti dal Negroamaro, vitigno che esprime al meglio la sua potenzialità in prossimità del mare. Un rosato delicato, piacevolmente fruttato, sapido ed ampio, capace di raccontare i profumi e i colori del territorio di produzione, il Salento.

Note degustative

Calafuria 2023 si presenta di un delicato colore rosa fior di pesco. Al naso spicca per note fruttate e agrumate di pompelmo rosa e pesca bianca unite a piacevoli sensazioni di brezza marina e delicati sentori di gelsomino e iris. Al palato è gradevolmente fresco, contraddistinto da un'ottima persistenza aromatica e da una delicata sapidità.

