



CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2024

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 ha consentito di avere buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, contribuendo a preservare gli aromi e la freschezza delle uve sia a bacca bianca che a bacca scura.

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

La vendemmia delle uve per Calafuria è stata effettuata tra il 7 agosto e il 3 settembre, con circa due settimane di anticipo rispetto alla media delle ultime annate.

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

12,5 % 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, 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 2024 si presenta di un delicato colore rosa canina. Al naso spicca per note fruttate e agrumate di pompelmo rosa, ananas, pesca bianca unite a piacevoli sensazioni floreali di gelsomino e rosa. Al palato è gradevolmente fresco, contraddistinto da un'ottima persistenza aromatica e da una delicata sapidità.