



CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 in Salento è stata contraddistinta da un decorso caldo e particolarmente asciutto.

L'inverno è stato mite, con precipitazioni in linea con la media storica del periodo; la primavera è stata regolare ma con poche piogge.

L'estate, in particolare nei mesi di giugno e luglio, è stata caratterizzata da giornate soleggiate e temperature calde ma non torride, e da una moderata ventilazione. Le ottime escursioni termiche fra giorno e notte e l'influsso delle brezze marine, hanno consentito alle uve di raggiungere il giusto grado di maturazione, preservando la freschezza aromatica e la fragranza. La vendemmia delle uve destinate a Calafuria è avvenuta tra il 30 agosto e il 17 settembre.

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 ad una temperatura, di 16 °C, per preservare e 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 Maime 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**

Di colore rosa fior di pesco, Calafuria presenta al naso note fruttate di pompelmo rosa, pesca, melograno, unite a delicate sensazioni floreali di lavanda. Al palato è morbido, spicca per la gradevole freschezza, ben in equilibrio con la persistenza aromatica e una delicata sapidità.