



## FICHIMORI

### Classificazione

Rosso I.G.T. Salento

### Annata

2021

### Uvaggio

Selezione proveniente da Masseria Maïme di S. Pietro Vernotico

### Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate delicatamente. La macerazione pre-fermentativa a freddo, avvenuta mantenendo la temperatura di 5 °C, si è protratta per 5 giorni al fine di estrarre gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide; è seguita la svinatura e la fermentazione senza bucce a 18 °C. Dopo alcuni mesi di conservazione in serbatoi di acciaio inox, il vino è stato imbottigliato e in seguito immesso sul mercato.

### 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, Syrah, Cabernet e Chardonnay.

Fichimori, unico nel suo genere in quanto rosso "da bere freddo", è strettamente legato al territorio di provenienza, il Salento, chiamato nell'antichità "Il giardino d'Italia" per la ricchezza e la varietà dei suoi frutti.

Questo vino deve, infatti, il suo nome a uno dei frutti più prelibati che nascono in quest' area: il fico nella varietà che si caratterizza per il suo colore rosso violaceo così intenso da avvicinarsi al nero ("moro" in dialetto).

### Note degustative

Fichimori si presenta di un colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, di fragola e lampone, seguite da delicate sensazioni di rosa canina. Al palato è fresco, sapido e scorrevole, caratterizzato da un ingresso morbido e un retrogusto fruttato.

