



MASSERIA MAÏME

Classificazione

Negroamaro I.G.T. Salento

Annata

2019

Uvaggio

Negroamaro

Clima

L'annata 2019 in Salento è stata tendenzialmente regolare.

Un inverno dal clima generalmente mite e con precipitazioni nella media storica ha preceduto una primavera fresca, determinando un ritardo nel germogliamento e nella successiva fioritura.

L'estate è stata regolare, asciutta e contraddistinta da moderata ventilazione, consentendo alle uve rosse di raggiungere una maturazione ottimale e una notevole concentrazione, pur mantenendo l'integrità delle note fruttate

La vendemmia del Negroamaro per Masseria Maïme è stata effettuata tra il 26 settembre e il primo ottobre, in linea con la media delle ultime annate.

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 soffici al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, si è protratta per 15-18 giorni. Successivamente, il vino è stato affinato in tonneau di rovere francese e ungherese dalla capacità di 300 lt. È seguito un ulteriore periodo di 15 mesi di affinamento in bottiglia.



Gradazione alcolica

14,5% 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 Cabernet Sauvignon.

Note degustative

Masseria Maïme si presenta di un colore rosso rubino. Al naso presenta note fruttate di visciola e prugna unite a piacevoli sensazioni dolci di rosa canina, iris e vaniglia, con una leggera speziatura di pepe nero sul finale. L'ingresso al palato è morbido, sostenuto da tannini eleganti e un finale molto equilibrato.