



CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2020

Uvaggio

Selezione proveniente da Masseria Maïme in San Pietro Vernotico (BR)

Clima

L'annata 2020 in Salento è stata tendenzialmente asciutta e regolare. Un inverno dal clima generalmente mite e con precipitazioni nella media storica ha preceduto una primavera fresca e pressoché priva di piogge. L'estate è stata regolare, soleggiata e contraddistinta da moderata ventilazione. Le escursioni termiche nel periodo pre-vendemmiale hanno consentito agli acini di preservare la freschezza aromatica e di beneficiare dell'influsso delle brezze marine. La vendemmia delle uve destinate a Calafuria è avvenuta tra il primo e il 17 settembre.

Vinificazione e affinamento

Le uve selezionate a mano, 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 luogo la fermentazione alcolica, condotta a bassa temperatura, 16 °C, per preservare e esaltare gli aromi.

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, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Calafuria nasce dai vigneti che si estendono per più di un chilometro 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 pesca, pompelmo rosa, melograno, unite a delicate sensazioni floreali di glicine. Al palato è morbido, spicca per la gradevole freschezza, ben in equilibrio con la persistenza aromatica, seguita da una delicata sapidità.