



## TORCICODA

### Classificazione

Primitivo del Salento I.G.T.

### Annata

2022

### Uvaggio

Primitivo

### Clima

L'annata 2022 in Salento è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e asciutto.

L'inverno è stato regolare, con precipitazioni in linea con la media storica del periodo, mentre la primavera è stata mite e tendenzialmente priva di precipitazioni, consentendo un germogliamento nei tempi consueti.

L'estate, particolarmente calda e asciutta, è stata caratterizzata da una moderata ventilazione che ha favorito buone escursioni termiche tra il giorno e la notte; questo decorso climatico ha consentito di ottenere un'ottimale maturazione delle uve, sia dal punto di vista fenolico che aromatico.

La vendemmia, avvenuta in linea con la media storica degli ultimi 10 anni, è stata effettuata nella prima decade di settembre a Masseria Maime mentre a Tenuta Carrubo tra il 10 e il 16 dello stesso mese.

### Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte leggermente surmature. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore a 28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 13 giorni. Torcicoda è stato affinato per l'80% in barrique e per il 20% in tonneaux, entrambi legni non di primo passaggio, prima di essere imbottigliato.



### Gradazione alcolica

15% 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, Fiano e Chardonnay.

Torcicoda è un Primitivo legato sia agli scenari rustici e campestri dove nasce, sia alla fertilità e ricchezza che ha rappresentato per le famiglie della zona tanto che in tempi non troppo lontani era perfino portato in dote dalle giovani spose. "Torcicoda" ricorda, quindi, per un verso uno degli strumenti utilizzato dai fattori per la



cura dei cavalli, per l'altro la sinuosità e natura rigogliosa dei tralci e delle foglie di questo vitigno, anche detto "delle tre vendemmie" per la sua fertilità.

**Note degustative**

Torcicoda 2022 si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note fruttate, mora e lampone, che si uniscono a sensazioni speziate di liquirizia e cioccolato. Al palato l'ingresso è morbido e ampio, strutturato ma con un tannino elegante. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di confettura di ciliegia.