



FURIA DI CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2023

Uvaggio

Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc provenienti da Masseria Maimè in San Pietro Vernotico (BR)

Clima

L'annata 2023 in Puglia può essere definita un'annata "a due facce": generalmente mite e piovosa durante l'inverno e la primavera, asciutta e tendenzialmente calda durante l'estate.

L'equilibrio vegeto produttivo dei vigneti di Tormaresca è stato fondamentale per garantire l'ottimale maturazione delle uve, grazie anche ad oculte lavorazioni del terreno che hanno consentito di preservarne la disponibilità idrica accumulata durante la fase invernale primaverile.

La vendemmia delle uve destinate a Furia di Calafuria è avvenuta con circa una settimana di ritardo rispetto alla media degli ultimi anni, rispettando la scalarità di maturazione dei vigneti.

La raccolta è iniziata il 1 settembre con il Syrah, è continuata una settimana dopo con il Cabernet Franc e si è conclusa l'11 dello stesso mese con il Negroamaro.

Vinificazione e affinamento

Le uve, raccolte e selezionate a mano separatamente per varietà, sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato portato a una temperatura di 12 °C in modo da ottenere un naturale illimpidimento. Successivamente è stato trasferito in serbatoi di acciaio

inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura controllata di 16 °C, così da preservare ed esaltare gli aromi di ciascuna varietà.

Dopo alcuni mesi di affinamento in acciaio a contatto con i propri lieviti, e dopo attente degustazioni, le varie parcelle sono state assemblate. Il vino è stato poi imbottigliato e successivamente presentato sul mercato.

Gradazione alcolica

12% Vol.

Dati storici

Masseria Maimè 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 Fiano.



Furia di Calafuria nasce per coronare il percorso di affermazione della qualità e dell'eccellenza dei rosati pugliesi. Il suo nome, richiamo all'energia e alla bellezza degli elementi naturali, si unisce al suo animo straordinariamente elegante e aggraziato, per un vino capace di mostrare il fascino dell'equilibrio nelle contrapposizioni.

Note degustative

Furia di Calafuria si presenta di un delicato colore rosa fior di pesco. Al naso è attraente, con note di litchi, pesca, ananas e pompelmo accompagnate da sensazioni floreali di violetta e gelsomino. Al palato è gradevolmente fresco, sapido e contraddistinto da un piacevole retrogusto agrumato.