



MASSERIA MAÏME

Classificazione

Negroamaro I.G.T. Salento

Annata

2016

Uvaggio

Negroamaro

Clima

L'annata 2016 nel Salento è stata contraddistinta da un decorso stagionale tendenzialmente asciutto, soleggiato e privo di temperature torride.

La stagione estiva è stata ventilata, dominata dalla tramontana (il vento che soffia da nord-est, quindi dal mare) e caratterizzata da ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte.

Gli interventi agronomici volti al mantenimento dell'equilibrio produttivo così come la particolare gestione della chioma dei vigneti di Masseria Maïme hanno garantito che le precipitazioni avvenute durante la prima decade di settembre non minacciassero l'integrità del frutto.

La vendemmia del Negroamaro per Masseria Maïme è stata effettuata tra il 18 e il 21 settembre, dopo una selezione molto accurata.

Vinificazione e affinamento

Dopo una delicata pigiatura, la fermentazione ha avuto luogo in serbatoi di acciaio-inox a una temperatura 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. Dopo la svinatura il vino è stato trasferito in tonneau di rovere francese ed ungherese dalla capacità di 300 lt dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Il vino ha maturato per 12 mesi in tonneau prima di essere imbottigliato. È seguito un ulteriore periodo di 20 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica

14% 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 Maime si presenta di un colore rosso rubino. Al naso mostra note di prugna, mirtillo, accompagnate da delicate sensazioni di viola e rosa canina ben in equilibrio con sentori di liquirizia e anice. L'ingresso al palato è morbido, seguito da un tannino elegante ed un finale molto equilibrato.