



MASSERIA MAÏME

Classificazione

Negroamaro I.G.T. Salento

Annata

2017

Uvaggio

Negroamaro

Clima

L'annata 2017 è stata contraddistinta da un andamento climatico tendenzialmente asciutto per tutta la stagione vegetativa. Nel Salento, laddove la viticoltura si è adattata nei secoli ad affrontare annate calde, non si sono registrate temperature "estreme" anzi, l'estate è stata particolarmente condizionata dalla "tramontana" (il vento da nord) che, garantendo ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte, ha favorito lo sviluppo della componente aromatica delle uve. La vendemmia del Negroamaro per Masseria Maïme è stata effettuata tra il 19 e il 23 settembre, 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 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 e 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

14,5% 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 spicca per le note fruttate di marasca e mirto unite a piacevoli sensazioni di viola e rosa canina e delicati sentori di liquirizia. L'ingresso al palato è morbido, seguito da un tannino elegante e un finale molto equilibrato.

