



TORCICODA

Classificazione

Primitivo del Salento I.G.T.

Annata

2018

Uvaggio

Primitivo

Clima

L'annata 2018 in Salento è stata caratterizzata da un andamento climatico tendenzialmente caldo-umido. Tutta l'estate è stata condizionata da temperature generalmente superiori alla media e da frequenti precipitazioni, verificatesi in particolar modo durante i mesi di giugno e agosto.

Tuttavia, il microclima nella zona di Masseria Maïme, caratterizzato dall'influsso del mar Adriatico, ha garantito buone escursioni termiche e ha protetto i vigneti dalle forti e violente piogge che hanno imperversato in agosto sul versante Ionico del Salento.

L'equilibrio vegeto-produttivo naturale delle varietà coltivate, le pratiche colturali e un'attenta selezione delle uve, hanno consentito di ottenere acini integri e maturi.

Il Primitivo per Torcicoda è stato raccolto tra fine agosto e inizio settembre, in linea con la media storica.

Vinificazione e affinamento

Le uve sono state raccolte leggermente surmature. Dopo la pigiatura, la macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 13 giorni in serbatoi di acciaio inox. Durante questa fase il vino ha completato la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore ai 27 °C per poi essere trasferito in barrique di rovere francese e

ungherese dove ha avuto luogo la fermentazione malolattica. Torcicoda ha affinato circa 10 mesi in barrique e ulteriori 6 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato.

Gradazione alcolica

15% 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.

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

Torricoda 2018 si presenta di un colore intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso colpisce per le intense note fruttate di prugna, ben unite a sensazioni speziate dolci, come di cioccolato, liquirizia e tabacco. Al palato l'ingresso è morbido e ampio, con un'ottima struttura e un'elegante trama tannica ben sostenute da una buona freschezza che accompagna un finale lungo e persistente.