



FICHIMORI

Classificazione

Rosso I.G.T. Salento

Annata

2025

Uvaggio

Selezione proveniente da Masseria Maïme di S. Pietro Vernotico

Vinificazione e affinamento

All'arrivo in cantina le uve sono state diraspate e pigiate delicatamente.

La macerazione pre-fermentativa a freddo, avvenuta mantenendo la temperatura di 5 °C, si è protratta per 5 giorni al fine di estrarre gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide; è seguita la svinatura e la fermentazione in assenza di bucce a 18 °C. Dopo alcuni mesi di conservazione in serbatoi di acciaio inox, il vino è stato imbottigliato e in seguito immesso sul mercato.

Gradazione alcolica

12% 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, Syrah, Fiano e Chardonnay.

Fichimori, unico nel suo genere in quanto rosso "da bere freddo", è strettamente legato al territorio di provenienza, il Salento, chiamato

nell' antichità "Il giardino d'Italia" per la ricchezza e la varietà dei suoi frutti. Questo vino deve, infatti, il suo nome a uno dei frutti più prelibati che nascono in quest' area: il fico nella varietà che si caratterizza per il suo colore rosso violaceo così intenso da avvicinarsi al nero ("moro" in dialetto).

Note degustative

Fichimori si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso prevalgono note di frutta rossa fresca come di lampone e ciliegia ferrovia, seguite da delicate sensazioni di viola e lavanda. Al palato è fresco, piacevole, contraddistinto da una buona sapidità, da una straordinaria facilità di beva e da un gradevole retrogusto fruttato.

