



FURIA DI CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2025

Uvaggio

Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc

Clima

L'annata 2025 è iniziata con un inverno mite e moderatamente piovoso, che ha consentito la formazione e l'accumulo di buone riserve idriche nel suolo. La stagione vegetativa è stata generalmente asciutta, sia in primavera, caratterizzata da temperature nella norma, sia durante l'estate, segnata da un clima tendenzialmente caldo con buone escursioni termiche tra giorno e notte. La ventilazione assicurata dalle brezze provenienti dal mare Adriatico ha contribuito a preservare aromi e freschezza delle uve.

Le oculate lavorazioni del terreno e l'attenta gestione della chioma, mantenendo i grappoli arieggiati senza esporli eccessivamente alla luce solare, hanno favorito un ottimale equilibrio vegeto-produttivo durante l'estate.

La raccolta delle uve per il Furia è avvenuta in linea con la media storica: iniziata il 1° settembre con il Syrah, è continuata dieci giorni dopo con il Negroamaro e con il Cabernet Franc.

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

13% 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 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 e complesso, con note di litchi, pompelmo rosa, cedro, frutto della passione, accompagnate da sensazioni floreali di gelsomino e lavanda. Al palato è gradevolmente fresco, particolarmente sapido e contraddistinto da un piacevole retrogusto agrumato.