



CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2025

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 vendemmia delle uve destinate a Calafuria è stata effettuata tra la fine di agosto e il 18 settembre, in linea con la media delle ultime annate.

Vinificazione e affinamento

Le uve, subito dopo la raccolta, sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 12 °C in modo da ottenere un naturale illimpidimento; qui ha avuto luogo la fermentazione alcolica, condotta a una temperatura di 16 °C, per preservare ed esaltare la componente aromatica. Calafuria ha affinato un breve periodo in acciaio a contatto con i propri lieviti prima dell'imbottigliamento e della successiva uscita 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 e Chardonnay. Calafuria nasce dai vigneti che si estendono lungo la costa adriatica. Deve il suo nome ad una delle oltre 700 baie presenti in Puglia. La regione vanta una lunga tradizione nella produzione di vini rosati ottenuti dal Negroamaro, vitigno che esprime al meglio la sua potenzialità in prossimità del mare. Un rosato delicato, piacevolmente fruttato, sapido ed ampio, capace di raccontare i profumi e i colori del territorio di produzione, il Salento.



Note degustative

Calafuria 2025 si presenta di un delicato colore fior di pesco.

Al naso offre note fruttate e agrumate di pompelmo rosa, litchi e nettarina, accompagnate da piacevoli richiami floreali di gelsomino. Al palato è gradevolmente fresco, contraddistinto da una buona persistenza aromatica e da una delicata sapidità.