



TORCICODA

Classificazione

Primitivo del Salento I.G.T.

Annata

2024

Uvaggio

Primitivo

Clima

L'annata 2024 è iniziata con un inverno mite e moderatamente piovoso, permettendo la costituzione di buone riserve idriche nel suolo. La stagione vegetativa è stata generalmente asciutta, sia durante la primavera, contraddistinta da temperature nella norma, che durante l'estate, caratterizzata da un clima tendenzialmente caldo ma senza picchi estremi di calore. Agosto e settembre sono stati soleggiati e asciutti, con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, favorendo una maturazione ottimale sia in termini di integrità del frutto che dell'eleganza dei tannini.

Il Primitivo è stato raccolto tra il 27 agosto e il 7 settembre, in anticipo di circa 7 giorni rispetto alla media storica.

Vinificazione e affinamento

Dopo la diraspatura e una soffice pigiatura, il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta la fermentazione alcolica a una temperatura controllata non superiore a 28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 14 giorni. Torcicoda è stato affinato per l'85% in barrique e per il 15% in tonneaux, entrambi legni non di primo passaggio, prima di essere imbottigliato.

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, Syrah, Fiano e Chardonnay.

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 utilizzati 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**

Toricoda 2024 si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note fruttate di ciliegia, ribes, prugna che si uniscono a delicate sensazioni speziate dolci di liquirizia, cioccolato, vaniglia. Al palato l'ingresso è ampio, morbido, strutturato e accompagnato da un tannino elegante e da una buona freschezza. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di confettura di ciliegia.