



TORCICODA

Classificazione

Primitivo del Salento I.G.T.

Annata

2020

Uvaggio

Primitivo

Clima

L'annata 2020 in Salento è stata tendenzialmente asciutta e regolare.

Un inverno dal clima generalmente mite e con precipitazioni nella media storica ha preceduto una primavera fresca e asciutta.

L'estate è stata regolare, soleggiata e contraddistinta da moderata ventilazione, con rilevanti escursioni termiche fra giorno e notte nel periodo pre-vendemmiale.

Le uve rosse, in particolar modo il Primitivo, hanno potuto raggiungere l'ideale maturazione delle bucce, una notevole concentrazione, pur mantenendo l'integrità delle note fruttate.

Il Primitivo è stato raccolto con un ritardo di circa una settimana rispetto alla media degli ultimi anni: tra il 5 e il 15 settembre nella Tenuta Maïme e tra il 17 e il 23 dello stesso mese nella tenuta Carrubo.

Vinificazione

Le uve sono state raccolte leggermente surmature. Dopo la diraspatura ed una soffice pigiatura, il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove si è svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura controllata non superiore a 28°C. La macerazione, gestita con rimontaggi delicati e delèstage, si è protratta per circa 13 giorni. Torcicoda ha proseguito il suo affinamento per circa 18 mesi prima di essere imbottigliato.



Gradazione alcolica

15,5% 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 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 2020 si presenta di un colore rosso rubino intenso con una leggera sfumatura violacea. Al naso prevalgono le note di frutta rossa, amarena e prugna, che si uniscono a sensazioni speziate di liquirizia, vaniglia e tabacco. Al palato l'ingresso è morbido e ampio, con una buona struttura sostenuta da un'elegante trama tannica. Il finale è lungo e persistente con un piacevole retrogusto di ciliegia sotto spirito.