



## **CALAFURIA**

### **Classificazione**

Rosato I.G.T. Salento

### **Annata**

2022

### **Clima**

L'annata 2022 in Salento è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e asciutto. L'inverno è stato regolare, con precipitazioni in linea con la media storica del periodo, mentre la primavera è stata mite e caratterizzata da assenza di piogge. L'estate, tendenzialmente calda e asciutta, ha registrato una moderata ventilazione che ha favorito buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. La resilienza dei vigneti di Calafuria, unita a pratiche agronomiche che hanno favorito il parziale ombreggiamento delle uve e il mantenimento dell'equilibrio vegeto-produttivo, ha consentito alle uve di raggiungere il giusto grado di maturazione, preservando la freschezza aromatica e la fragranza del frutto. La vendemmia è avvenuta tra il 25 agosto e il 16 settembre.

### **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**

12,5 % 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, Syrah, Cabernet 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 si presenta di un delicato colore rosa cipria. Al naso spicca per note fruttate e agrumate di pompelmo rosa, fiori di arancio, unite a delicate sensazioni gelsomino e tiglio. Al palato è gradevolmente fresco, contraddistinto da un'ottima persistenza aromatica e da una delicata sapidità.