



FURIA DI CALAFURIA

Classificazione

Rosato I.G.T. Salento

Annata

2021

Uvaggio

Negroamaro, Syrah e Cabernet provenienti da Masseria Maïme in San Pietro Vernotico (BR)

Clima

L'annata 2021 in Salento è stata contraddistinta da un decorso generalmente caldo e asciutto. L'inverno, mite e con precipitazioni nella media storica, ha preceduto una primavera regolare e con poche piogge.

L'estate è stata asciutta e caratterizzata da temperature calde ma non torride, con moderata ventilazione e buone escursioni termiche tra il giorno e la notte. Queste condizioni climatiche hanno favorito l'ottimale maturazione delle uve e hanno consentito agli acini di preservare la freschezza aromatica, beneficiando dell'influsso delle brezze marine. La vendemmia per Furia di Calafuria è iniziata il 30 agosto con il Syrah, è proseguita l'8 settembre con il Cabernet e si è conclusa il 16 del mese con il Negroamaro.

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

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.

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, con note di ananas, pompelmo rosa e albicocca accompagnate da sensazioni floreali di gelsomino e fiori d'arancio. Al palato è gradevolmente fresco, sapido e contraddistinto da un piacevole retrogusto agrumato.