



## FICHIMORI

### Classificazione

Rosso I.G.T. Salento

### Annata

2019

### Uvaggio

Selezione di uve raccolte a mano provenienti da Masseria Maïme di S. Pietro Vernotico.

### Vinificazione e affinamento

La macerazione pre-fermentativa a freddo, avvenuta mantenendo la temperatura di 5 °C, si è protratta per 5 giorni al fine di estrarre gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide; è seguita la svinatura e la fermentazione senza bucce a 18 °C.

### 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. L'azienda si estende per una superficie di circa 500 ettari di cui circa 220 vitati, 85 ad uliveto ed i restanti seminativi e bosco, sviluppandosi per circa 800-900 metri lineari lungo la costa, creando così 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.

Fichimori, unico nel suo genere in quanto rosso "da bere freddo", è strettamente legato al territorio di provenienza, il Salento, chiamato nell' antichità "Il giardino d'Italia" per la ricchezza e la varietà dei suoi frutti. Questo vino deve, infatti, il suo nome a uno dei frutti più prelibati che nascono in quest' area: il fico nella varietà che si caratterizza per il suo colore rosso violaceo così intenso da avvicinarsi al nero ("moro" in dialetto).

### Note degustative

Fichimori si presenta di un colore rosso rubino con un leggera sfumatura violacea. Al naso fragranti aromi di ciliegia e melograno si uniscono a delicate note floreali di rosa canina. Al palato è fresco, piacevole, morbido e dal retrogusto fruttato.

