



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.

