

Cantine Antica Grotta

Cantine Antica Grotta di Quarneti Omar

Masseria Maime Salento IGT Tormaresca 2011 0,75 lt.

Prezzo per Unità (pezzi): € 19,10 (incluso 22 %
I.V.A.)



MASSERIA MAIME NEGROAMARO 2011 - TORMARESCA

Classificazione: Negroamaro I.G.T. - SALENTO

Annata: 2011

L andamento della stagione primaverile estiva è stato caratterizzato in Puglia da due profili distinti: *il primo fra marzo e luglio, con piogge frequenti ma non abbondanti che hanno permesso di ricostituire le riserve idriche delle piante, e il secondo (agosto - settembre), caldo e asciutto che ha permesso un ottimale maturazione, concentrazione zuccherina e ricchezza delle uve. L andamento climatico da annata fredda che ha caratterizzato il periodo pre-vendemmiale ha determinato il mantenimento di una consistente acidità nelle uve.*

Il decorso climatico da annata calda (caldo e asciutto) che ha caratterizzato il periodo vendemmiale (agosto e settembre) non ha indotto stress eccessivo sulle piante grazie alle buone riserve idriche accumulate in primavera e soprattutto all equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti, ma ha favorito sui rossi il perseguimento di una maturazione fenolica ottimale e una notevole concentrazione.

La vendemmia del negroamaro a S. Pietro Vernotico è stata in linea con la media storica: le

selezioni da Maïme sono state raccolte tra il 20 e il 25 settembre. -----

Uve:

Selezione di uve negroamaro allevate ad alberello e a cordone speronato nella tenuta Maïme in S.Pietro Vernotico (Br)

Produzione:

Le uve sono state raccolte tra il 20 e il 25 settembre leggermente surmature, in modo da esaltare il loro potenziale fenolico. Dopo la pigiatura, la fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura di 26-28 °C. La macerazione, gestita con rimontaggi e delèstage soffici al fine di effettuare un'estrazione graduale ed equilibrata, è stata protratta per 15-18 giorni. Dopo la svinatura il vino è passato direttamente in barriques, di rovere francese e ungherese, dove ha effettuato la fermentazione malolattica, permanendoci 12 mesi prima di essere imbottigliato. È seguito un ulteriore periodo di 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Note degustative:

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: floreale (viola, rosa), frutta rossa (amarena, gelso), note speziate (liquirizia, anice, cannella, chiodi di garofano).

Sapore: vino secco ed elegante dal tannino equilibrato e morbido.

Temperatura di servizio: 18-20 °C

[Informazioni Venditore](#)

Recensioni Clienti: Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.

Autenticati per poter scrivere una recensione.