



ROYCELLO

Classificazione

Fiano I.G.T. Salento

Annata

2021

Uvaggio

Selezione di Fiano proveniente dalla Tenuta Maïme in S. 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.

Il Fiano per Roycello è stato raccolto tra il 17 e il 22 settembre.

Vinificazione e affinamento

La raccolta è stata effettuata al raggiungimento della piena maturità aromatica. Le uve sono state diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto è stato portato a una temperatura di 10 °C per circa 24 h per ottenere un naturale illimpimento. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox termo-condizionati a una temperatura di 16 °C. Il vino ha poi riposato un breve periodo in acciaio sui lieviti, circa 4 mesi, al termine dei quali è stato imbottigliato.

Gradazione alcolica

13.5% 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, Chardonnay e Cabernet Sauvignon.

Nella tenuta di Masseria Maïme ci sono due appezzamenti vicini: il Roy e uno più piccolo, il Roycello. Entrambi rimandano alla presenza, negli anni '30 e '40, di un trampoliere (detto "GRUS GRUS") che prediligeva la zona umida del Bosco di Cerano ed il cui nome dialettale, dall'influenza onomatopeica, era ROY. Il Roycello nasce da uve dell'omonimo appezzamento e riflette nel nome come nello stile il forte legame territoriale.

Note degustative

Roycello si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso spiccano le note agrumate di pompelmo e gelsomino unite a sensazioni di albicocca, pesca gialla e melone; completano il bouquet delicati sentori floreali di lavanda. Al palato l'ingresso è piacevole, contraddistinto da un'ottima freschezza e da una spiccata spidità.