

Antinori - Masseria Maime

Negroamaro Igt Salento

Gradazione alcolica: 14 % vol.

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

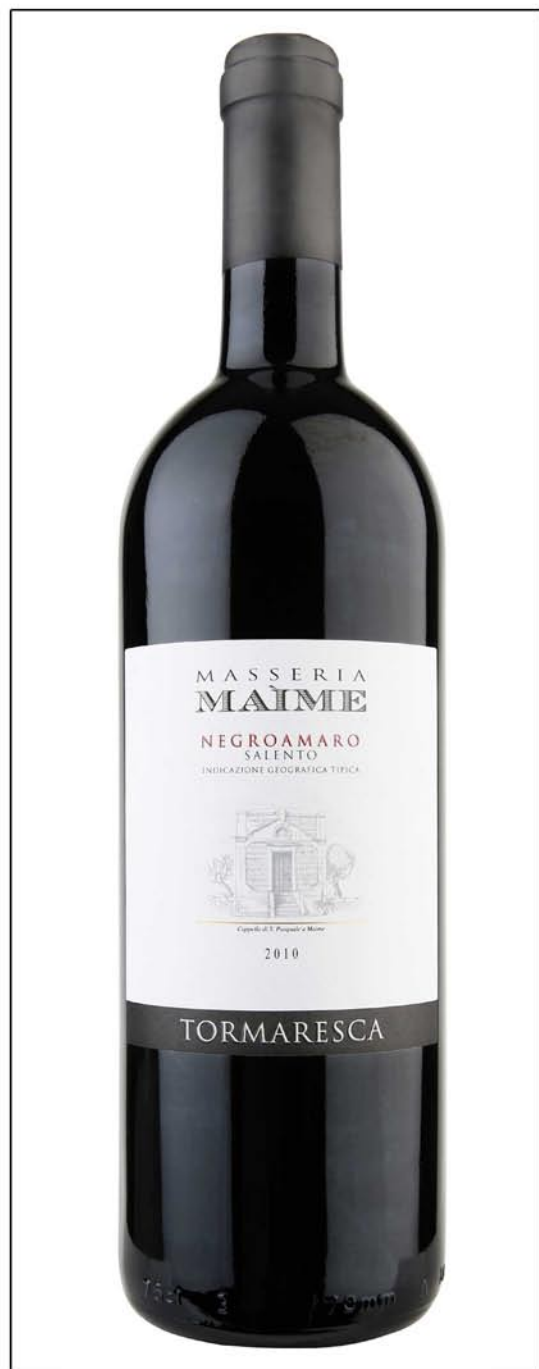
Il Salento Masseria Maime dei Marchesi Antinori nasce nei vigneti dell'azienda agricola Tomaresca, di proprietà della famiglia Antinori e situata in Puglia.

E' prodotto con uve Negroamaro in purezza, raccolte alla fine di settembre leggermente surmature per esaltarne il potenziale fenolico. Dopo la pigiatura, le uve fermentano in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 26 - 28°C e vengono lasciate macerare per 15 - 18 giorni con frequenti rimontaggi e delèstages soffici. In seguito, il vino è posto in barriques di rovere francese e ungherese per la fermentazione malolattica, per un periodo di 12 mesi. Una volta imbottigliato, viene affinato per altri 12 mesi.

Il Masseria Maime è un vino dal colore rosso rubino intenso. Al naso si apre con sentori di frutti rossi, in particolare ciliegia, amarena e gelso rosso, accompagnati da note speziate di liquirizia, chiodi di garofano e vaniglia. In bocca risulta secco, con una vena di acidità contenuta ma vivace e tannini equilibrati. Nel complesso è un vino elegante, con una buona persistenza.

Perfetto in abbinamento a carni rosse alla griglia e arrostiti, è ideale per accompagnare formaggi a media e alta stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20 °C



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	🍷🍷🍷
AIS	2010	🍷🍷🍷🍷🍷
VERONELLI	2010	★ ★ ★
WINE SPECTATOR	2005	88/100
ROBERT PARKER	2008	91/100
LUCA MARONI	2007	89/99