



Tormaresca Fichimori Rosso IGT Salento

Fichimori is robijnrood van kleur met lichtpaarse tinten. De neus wordt gedomineerd door tonen van rood fruit, vooral aardbeien en frambozen, die worden gevolgd door delicate aroma's van wilde rozen. In de mond is het fris, hartig en soepel, gekenmerkt door een zachte aanzet en fruitige afdronk.

Artikelnummer:	08545860
Land:	Italië
Oogstjaar:	2025
Streek:	Puglia
Appellatie:	Salento Igt
Serveer Temperatuur:	14 - 16
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Syrah, Negroamaro
Smaak:	Fris, Fruitig, Soepel
Producent:	Tormaresca
Flesafsluiting:	Kurk
Omdoos:	6 flessen per doos

Masseria Maïme ligt in een van de mooiste gebieden van Boven-Salento, niet ver van de stad San Pietro Vernotico in de provincie Brindisi. Het landgoed strekt zich uit langs de kustlijn en vormt een uniek landschap van wijngaarden dat ligt tussen bossen en dennenbossen die zich uitstrekken zover het oog reikt tot ze opgaan in de zee. De meest voorkomende druivensoorten die hier worden geteeld zijn Negroamaro, Primitivo, Syrah, Cabernet en Chardonnay.

Fichimori is uniek in zijn soort, een rode wijn die gekoeld geserveerd wordt. Het is zeer nauw verbonden met zijn thuisgebied in Salento, ooit de "Tuin van Italië" genoemd vanwege de overvloed en verscheidenheid aan fruit. Deze wijn dankt zijn naam aan een van de meest heerlijke vruchten die in dit gebied inheems zijn, de vijgen, en in het bijzonder vijgen met een roodpaarse kleur die zo intens is dat hij bijna zwart lijkt, vandaar de naam in het lokale dialect "moro".

De geogste druiven werden onmiddellijk ontleend en fijngemalen. De most onderging koude maceratie voor de gisting bij een gecontroleerde temperatuur van 5 °C gedurende 5 dagen om de aroma's en kleur te extraheren. De most werd vervolgens overgeheveld en de fermentatie vond plaats zonder de schil bij een temperatuur van 18 °C. De wijn heeft enkele maanden gerijpt in roestvrij staal en werd vervolgens gebotteld.

Fichimori is robijnrood van kleur met lichtpaarse tinten. De neus wordt gedomineerd door tonen van rood fruit, vooral aardbeien en frambozen, die worden gevolgd door delicate aroma's van wilde rozen. In de mond is het fris, hartig en soepel, gekenmerkt door een zachte aanzet en fruitige afdronk.