

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

**Nom** Unica Licata Vini 2 bts (VKUNI211)

**Producteur** Licata Vini

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · [www.licata.be](http://www.licata.be)

**Heures d'ouverture de notre magasin**

**Lun - ven:** 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Nom</b>                | Askos Verdeca  |
| <b>Millésime</b>          | 2023   |
| <b>Potentiel de garde</b> | Jusqu'à fin 2027   |
| <b>Producteur</b>         | Li Veli  |
| <b>Style de vin</b>       | moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité subtile   |
| <b>Appellation</b>        | IGT Salento  |
| <b>Cépages</b>            | 100% verdeca   |
| <b>Description</b>        | <p>La maison Masseria Li Veli a été créée au début du XXe siècle, sur les ruines médiévales de Cellino San Marco, près de Salice Salentino, au sud des Pouilles. En 1999, elle est rachetée par la famille Falvo, déjà propriétaire du domaine Avignonesi en Toscane. En 2022, le domaine est à la tête de 48 ha de vignobles, certifiés biologiques et plantés de cépages locaux.</p> |

On y trouve d'une part des cépages connus comme le primitivo et le negroamaro, et d'autre part, des variétés moins connues comme le verdeca (blanc) et le susumaniello (rouge). Pour la promotion et la renaissance de ces deux derniers cépages, une nouvelle ligne de vins est créée en 2009. Elle est baptisée 'Askos'. Les nouveaux propriétaires font remplacer les anciennes cuves en ciment par des installations ultramodernes. Le résultat de ces investissements se goûte dans un vin blanc, l' 'Askos verdeca' à la fraîcheur d'agrumes et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'...

Le Askos a une couleur jaune clair aux reflets verts. Le nez est aromatique et minéral. On retrouve cette minéralité en bouche mais également citron et fruit de la passion. La structure est plutôt pleine, mais une belle acidité rend ce vin très élégant.

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Servir sur</b>   | apéritif, charcuterie, terrines, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, Umami   |
| <b>Origine</b>      | Canale di Pirro, Selva di Fasano, vignobles à 320m d'altitude, orientation ouest et sol calcaire.                                  |
| <b>Rendement</b>    | 4.200 pieds/ha   |
| <b>Viticulture</b>  | Biologique   |
| <b>Vendange</b>     | Début septembre.   |
| <b>Vinification</b> | Les raisins sont refroidis afin de préserver la structure fruitée. Macération et fermentation à une température contrôlée de 16°C. |
| <b>Elevage</b>      | 3 mois en cuves inox.  |
| <b>Analytique</b>   | Extrait sec: 23,65 g/l - acidité totale: 5,78 g/l - sucre résiduel: 2,45 g/l - sulfites: 88 mg/l - pH: 3,38                        |

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · [www.licata.be](http://www.licata.be)

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)