LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 2 bt (VKCAN2)
Producteur	Adragna
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **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

Nom	Askos Verdeca
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	IGT Salento
Cépages	100% verdeca
Description	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. 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'agrume 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.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, Umami
Origine	Canale di Pirro, Selva di Fasano, vignobles à 320m d'altitude, orientation ouest et sol calcaire.
Rendement	4.200 pieds/ha
Vendange	Début septembre.
Vinification	Les raisins sont refroidis afin de préserver la structure fruitée. Macération et fermentation à une température contrôlée de 16°C.
Elevage	3 mois en cuves inox.
Analytique	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

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Askos Susumaniello
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGT Salento
Cépages	100% susumaniello
Description	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. 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'agrume et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'… Le Susumaniello a une couleur rouge rubis aux reflets violacés. Le nez développe des arômes de fruits rouges (framboise, cerise et cassis), de rhubarbe et de cuir. La bouche est souple et élégante. Bel équilibre avec des tannins complètement intégrés.
Servir sur	viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, Umami
Origine	Cellino San Marco, vignes plantés fin des années '90. Orientation ouest, sud-ouest. 70m d'altitude.
Rendement	5.120 pieds/ha
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Macération et fermentation à une température contrôlée entre 22°C et 28°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	9 mois en barriques françaises.