LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Scatola marrone 2 bts (VKSCA21)
Producteur	Licata Vini
Appellation	DOCG Brachetto d'Acqui
Fermeture de bouteille	diam

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	Salento Primitivo Orion
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Li Veli
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGT Salento
Cépages	100% primitivo
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 Orion a une couleur rouge rubis intense et un nez de fruits rouges mûrs, de canelle et de fleur. La bouche est pleine, souple mais avec une belle longueur. Finale agréable.
Servir sur	barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol agrilo-calcaire. Age moyen des vignes : 10 ans.
Rendement	5.120 pieds/ha
Vendange	Fin août.
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à une température contrôlée entre 22°C et 28°C.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en barriques françaises.
Analytique	Extrait sec: 31,25 g/l - acidité totale: 5,75 g/l - sucre résiduel: 6,41 g/l - sulfites: 92 mg/l - pH: 3,49
Production	80.000 bouteilles

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	Salice Salentino Passamante
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Salice Salentino
Cépages	100% Negro Amaro
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 Passamante a une couleur brillante rouge rubis. Le bouquet développe des arômes de fruits mûrs, compote de prunes et confiture de cerises. La structure est ronde, avec des tannins souples. La finale est souple.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande blanche avec de la sauce, barbecue, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol agrilo-calcaire. Age moyen des vignes : 10 ans.
Rendement	5.120 pieds/ha
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée (22°C-28°C).
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en barriques françaises.
Analytique	Extrait sec: 31,60 g/l - acidité totale: 5,40 g/l - sucre résiduel: 6,15 g/l - sulfites: 91 mg/l - pH: 3,52
Production	160.000 bouteilles 0,75