

Nom	Askos Susumaniello Rosato
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2025
Producteur	Li Veli
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
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'agrumes et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'... Le Askos Rosato a une belle couleur rose cristallin. Le nez est élégant sur des arômes de fraise et de myrtille. La bouche est plutôt fine et délicate, avec une finale savoureuse qui donne envie d'un autre verre.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats épicés, barbecue, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol agrilo-calcaire.
Rendement	5.000 pieds/ha
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Macération de 7h, suivi par la fermentation alcoolique.
Elevage	4 mois en cuves en inox.
Production	15.000 bouteilles
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 88

