

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Masseria Li Veli MLV
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2040
<b>Producteur</b>	Li Veli
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Salento
<b>Cépages</b>	15% cabernet sauvignon, 85% primitivo
<b>Description</b>	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'...

Ce vin de grande structure présente des tanins raffinés et élégants, soutenus par une agréable acidité. Des notes enveloppantes de fruits mûrs, d'épices, d'encens, de vanille et de tabac sont apportées par le Primitivo, tandis que le Cabernet Sauvignon complète le bouquet avec élégance et finesse. La bouche est soyeuse, riche et persistante. L'équilibre entre les différents éléments lui confère un grand potentiel de vieillissement mais aussi un plaisir à boire immédiatement.

<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier
<b>Origine</b>	Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol agrilo-calcaire. Age moyen des vignes : 10 ans.
<b>Rendement</b>	5.120 pieds/ha
<b>Vendange</b>	Fin août - début septembre.
<b>Vinification</b>	Fermentation et macération en fûts de chêne à une température contrôlée entre 22°C et 28°C.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon synthétique
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques, 3 mois de bouteille avant sa commercialisation.



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)