

Nom	Masseria Li Veli MLV
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2043
Producteur	Li Veli
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Salento
Cépages	15% cabernet sauvignon, 85% primitivo
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
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 verdecia (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 verdecia' 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.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, 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	Fin août - début septembre.
Vinification	Fermentation et macération en fûts de chêne à une température contrôlée entre 22°C et 28°C.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois en barriques, 3 mois de bouteille avant sa commercialisation.

