

FICHE D'ARTICLE

Nom	Montecoco
Millésime	2018
Producteur	Li Veli
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité subtile
Appellation	IGP Salento
Cépages	100% primitivo
Description	<p>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 2014, le domaine est à la tête de 33 ha de vignobles, certifiés biologiques et plantés de cépages locaux.</p> <p>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'...</p> <p>Le Montecoco a une couleur profonde rouge rubis. Les arômes sont intenses, complexes, riches et élégants sur des fruits rouges, des prunes, fruits des bois, épices douces. L'attaque est souple, la bouche volumineuse. La finale est fruitée, épicée et persistente.</p>
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux
Origine	Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol argilo-calcaire. Age moyen des vignes : 10 ans.
Rendement	5.120 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	septembre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox. Maturation en barriques pendant 4 mois. 3 mois de bouteille avant sa commercialisation.
Elevage	4 mois en barriques
Analytique	Alc. 14,5% vol.
Production	80.000 bouteilles
Potentiel de garde	Jusque fin 2025

