

Nom	Primitivo Rosato Torrerose
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Li Veli
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, beau fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Salento
Cépages	100% 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 verdea (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 verdea' à la fraîcheur d'agrumes et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'... Le Torrerose a une belle couleur rosée brillante. Le nez est intense sur des notes fruitées et florales. La bouche est harmonieuse et engageante, pleine de fruit et délicieusement fraîche.
Servir sur	apéritif, charcuterie, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade
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
Vendange	Début septembre.
Vinification	Directement dans le pressoir pendant 5 heures à température contrôlée, suivi d'une fermentation alcoolique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 mois en cuves en inox.
Production	30.000 bouteilles

