

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Salento Negromaro Primonero
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2026
<b>Producteur</b>	Li Veli
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, léger / subtil, sec, une bombe de fruit, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, peu de tanins, acidité subtile
<b>Appellation</b>	IGT Salento
<b>Cépages</b>	Negro Amaro
<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'...

Le Primonero a une couleur profonde rouge rubis. Le nez développe des arômes de fruits rouges mûrs, de cerises et de fruits compotés. On retrouve en bouche ces mêmes fruits rouges juteux. La structure est plutôt souple et la finale fraîche.

<b>Servir sur</b>	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
<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>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Septembre.
<b>Vinification</b>	Macération et fermentation en cuves inox à une température contrôlée.
<b>Elevage</b>	6 mois de barriques françaises.
<b>Production</b>	160.000 bouteilles 0,75



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)