

Nom Salento Primitivo Orion

Millésime 2022

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2026

Producteur Li Veli

Style de vin rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile

Appellation IGT Salento

Cépages 100% primitivo

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'...

Le Orion a une couleur rouge rubis intense et un nez de fruits rouges mûrs, de cannelle et de fleur. La bouche est pleine, souple mais avec une belle longueur. Finale agréable.

Servir sur 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

Vendange Fin septembre.

Vinification Macération et fermentation en cuves inox.

Fermeture de bouteille diam

Elevage 4 mois en barriques françaises.

Production 80.000 bouteilles

