

Nom	Salice Salentino Riserva Pezzo Morgana
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Li Veli
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, un véritable bouquet d'épices, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Salice Salentino
Cépages	100% Negro Amaro
Pourcentage d'alcool	13,50% 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'...

Le Pezzo Morgana a une belle couleur rouge rubis et des arômes marqués de fruits légèrement sucrés. On reconnaît également des épices douces. La bouche est pleine, souple et fruitée. Finale fraîche.

Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol argilo-calcaire. Age moyen des vignes : +20 ans.
Rendement	5.120 pieds/ha
Vendange	Fin septembre
Vinification	Macération et fermentation en fûts de chêne à une température contrôlée entre 22°C et 28°C.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Élevage	12 mois en barriques françaises.

