

LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Cantina Licata Vini 2 fl (VKCAN2)
Producent	Adragna
Flesafsluiting	natuurkurk

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)

Naam	Askos Verdeca
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Li Veli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Salento
Druivensoorten	100% verdeca
Omschrijving	Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2022 heeft het domein 48 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant. Eenzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdeca (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn 'Askos' opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen. Het resultaat van al deze investeringen zijn een citrusfrisse witte wijn 'Askos verdeca' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'. De askos heeft een heldere gele kleur met groene schittering. De neus is erg aromatisch en mineraal. In de smaak komt deze mineraliteit terug waarbij we ook citrus, passievrucht kunnen herkennen. De structuur is redelijk vol, maar door de mooie zuren blijft het heel elegant.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges, Umami
Oorsprong	Canale di Pirro, Selva di Fasano, wijngaarden op 320m hoogte met een Oostelijke expositie en bodem die sterk kalkhoudend is.
Opbrengst	4200 stokken/ha
Oogst	Begin september.
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven gekoeld om de fruitstructuren in de druiven te behouden. Hierna volgt de maceratie en de fermentatie bij gecontroleerde temperatuur van 16°C.
Opvoeding	3 maanden in inox tanks.
Analytisch	Droogextract: 23,65 g/l - totale aciditeit: 5,78 g/l - restsuikers: 2,45 g/l - sulfieten: 88 mg/l - pH: 3,38

Naam	Askos Susumaniello
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Li Veli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGT Salento
Druivensoorten	100% susumaniello

Omschrijving

Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2022 heeft het domein 48 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant.

Enerzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdeca (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn 'Askos' opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen. Het resultaat van al deze investeringen zijn een citrusfrisse witte wijn 'Askos verdeca' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'.

De Susumaniello heeft een robijnrode kleur met een violetkleurige reflectie. In de geur ontdekken we framboos, kers, cassis, rabarber en leder. De smaak is soepel en elegant. Evenwichtige wijn met volledig geïntegreerde tannines. De afdronk is vrij lang en verfrissend.

Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, Umami
Oorsprong	Cellino San Marco, wijnstokken aangeplant eind jaren '90, (zuid-)westelijke oriëntatie. 70m hoogte.
Opbrengst	5.120 wijnstokken/ha.
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Maceratie en fermentatie bij een gecontroleerde temperatuur tussen 22°C en 28°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	9 maanden in Franse barriques.