

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

Alcoholpercentage 13,00% vol

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 citrusfris 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 stekken/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

