

Naam	Masseria Li Veli MLV
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2043
Producent	Li Veli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGT Salento
Druivensoorten	15% cabernet sauvignon, 85% primitivo
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 verdea (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 verdea' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'.

Gestructureerde, verfijnde wijn met elegante tannines en een aangename zuurtegraad. Heerlijke aroma's van rijpe vruchten, specerijen, wierook, vanille en tabak van de primitivo, aangevuld met het elegante karakter en de finesse van de cabernet sauvignon. Zeer evenwichtige wijn met een groot bewaarpotentieel, maar nu ook al heerlijk.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild
Oorsprong	Cellino San Marco, 70 meter hoogte, west-zuidwestelijke ligging, de bodem bestaat vooral uit kalk en klei, gemiddelde leeftijd wijngaard: 10 jaar.
Opbrengst	5.120 planten/ha
Oogst	Eind augustus - begin september.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie in eiken vaten met een temperatuur tussen 22°C en 28°C.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in barriques, 3 maanden op fles alvorens te commercialiseren.

