

Naam Salento Primitivo Orion

Jaartal 2022

Bewaarpotentieel Tot eind 2027

Producent Li Veli

Wijnstijl vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje

Appellatie IGT Salento

Druivensoorten 100% primitivo

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 Orion heeft een intens robijnrode kleur. Het bouquet geurt naar rijp rood fruit, kaneel en bloemen. De aanzet is zacht, de structuur soepel en fruitig, aangename afdrank.

Serveren bij barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas

Oorsprong Wijngaard te Cellino San Marco, op 70m hoogte, westelijke/zuid-westelijke ligging, zand-kalkbodem, gemiddelde leeftijd van wijnstokken: 10 jaar.

Opbrengst 5.120 wijnstokken/ha

Oogst Eind augustus.

Vinificatie Maceratie en fermentatie in inox vaten bij een gecontroleerde temperatuur tussen 22°C en 28°C.

Flesafsluiting diam

Opvoeding 6 maanden in Franse barriques.

Analytisch Droogextract: 31,25 g/l - totale aciditeit: 5,75 g/l - restsuikers: 6,41 g/l - sulfieten: 92 mg/l - pH: 3,49

Productie 80.000 flessen

