

Naam	Salento Primitivo Orion
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
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
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'. 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 afdronk.
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 - restdsuikers: 6,41 g/l - sulfieten: 92 mg/l - pH: 3,49
Productie	80.000 flessen

