LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Salice Salentino Passamante
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Li Veli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Salice Salentino
Druivensoorten	100% Negro Amaro
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 citrusfrisse witte wijn 'Askos verdeca' en zeven rode wijnen met klinkende namen als 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'. De Passamante heeft een briljante robijnrode kleur. Het boeket geurt naar rijp fruit, pruimencompote en kersenconfituur. De structuur is rond met zachte tannines en de afdronk is zacht.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, wit vlees met saus, barbecue, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Cellino San Marco, wijngaarden op 70 m.hoogte met een Zuidwestelijke orientatie en een ondergrond van klei en kalk. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 10 jaar.
Opbrengst	5.120 stokken/ha
Oogst	Midden september.
Vinificatie	Maceratie en fermentatie in inox bij gecontroleerde temperatuur tussen 22°C en 28°C.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden in Franse barriques.
Analytisch	Droogextract: 31,60 g/l - totale aciditeit: 5,40 g/l - restsuikers: 6,15 g/l - sulfieten: 91 mg/l - pH: 3,52
Productie	160.000 flessen 0,75





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)