LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Askos Verdeca
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, acidité subtile
Appellation	IGP Valle d'Itria
Cépages	10% fiano, 90% verdeca
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	La maison Masseria Li Veli a été créée au début du XXe siècle, sur les ruines médiévales de Cellino San Marco, près de Salice Salentino, au sud des Pouilles. En 1999, elle est rachetée par la famille Falvo, déjà propriétaire du domaine Avignonesi en Toscane. En 2014, le domaine est à la tête de 33 ha de vignobles, certifiés biologiques et plantés de cépages locaux. On y trouve d'une part des cépages connus comme le primitivo et le negroamaro, et d'autre part, des variétés moins connues comme le verdeca (blanc) et le susumaniello (rouge). Pour la promotion et la renaissance de ces deux derniers cépages, une nouvelle ligne de vins est créée en 2009. Elle est baptisée 'Askos'. Les nouveaux propriétaires font remplacer les anciennes cuves en ciment par des installations ultramodernes. Le résultat de ces investissements se goûte dans un vin blanc, l' 'Askos verdeca' à la fraîcheur d'agrume et dans sept vins rouges aux noms tonitruants comme 'Primonero', 'Passamante', 'Pezzo Morgana', 'Orion'… Le Askos a une couleur jaune clair aux reflets verts. Le nez est aromatique et minéral. On retrouve cette minéralité en bouche mais également citron et fruit de la passion. La structure est plutôt pleine mais une belle acidité rend ce vin très élégant.
Servir sur	apéritif, charcuterie, terrines, poissons cuits, grillés ou frits, asperges
Origine	Canale di Pirro, Selva di Fasano, vignobles à 320m d'altitude, orientation ouest et sol calcaire.
Rendement	4.200 pieds/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	3ème semaine de septembre
Vinification	Les raisins sont refroidis afin de préserver la structure fruitée. Macération et fermentation à une température contrôlée de 16°C. Le vin mûrit ensuite en cuves inox à une température encore inférieure (10°C) afin de conserver toutes les qualités du vin.
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc. 13% vol