LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Montecoco |
| **Millésime** | 2017 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Li Veli |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins délicats, acidité subtile |
| **Appellation** | IGP Salento |
| **Cépages** | 100% primitivo |
| **Alcohol percentage** | 14,50% 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.<br><br>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'…<br><br>Le Montecoco a une couleur profonde rouge rubis. Les arômes sont intenses, complexes, riches et élégants sur des fruits rouges,des prunes, fruits des bois, épices douces. L'attaque est souple, la bouche volumineuse.La finale est fruitée, épicée et persistente. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, fromages doux |
| **Origine** | Vignoble à Cellino San Marco, à 70m d'altitude, orientation ouest, sud-ouest, sol agrilo-calcaire. Age moyen des vignes : 10 ans. |
| **Rendement** | 5.120 pieds/ha |
| **Viticulture** | Biologique |
| **Vendange** | septembre |
| **Vinification** | Macération et fermentation en cuves inox. Maturation en barriques pendant 4 mois. 3 mois de bouteille avant sa commercialisation. |
| **Fermeture de bouteille** | diam |
| **Elevage** | 4 mois en barriques |
| **Analytique** | Alc. 14,5% vol. |
| **Production** | 80.000 bouteilles |