LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Orion
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Li Veli
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	IGP Salento
Cépages	100% primitivo
Alcohol percentage	99,99% 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 Orion a une couleur rouge rubis intense et un nez de fruits rouges mûrs, de canelle et de fleur. La bouche est pleine, souple mais avec une belle longueur. Finale agréable.
Servir sur	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
Vendange	Fin 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. 13% vol.
Production	80.000 bouteilles