LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Passamante Salice Salentino
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Salice Salentino
Cépages	100% Negroamaro
Alcohol percentage	13,50% 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. 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 Passamente a une couleur brillante rouge rubis. Le bouquet développe des arômes de fruits mûrs, compote de prunes et confiture de cerises. La structure est ronde, avec des tannins souples. La finale est souple.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, viande blanche avec de la sauce, barbecue, volaille sauvage (canard…), gibier
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 françaises pendant 6 mois.
Elevage	6 mois en barriques françaises
Analytique	Alc: 13% vol
Production	160.000 bouteilles 0,75