LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Primonero
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Li Veli
Style de vin	moyennement rond, léger / subtil, sec, une bombe de fruit, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, peu de tanins, acidité subtile
Appellation	IGP Salento
Cépages	primitivo, Negroamaro
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 Primonero a une couleur profonde rouge rubis. Le nez développe des arômes de fruits rouges mûrs, de cerises et de fruits compotés. On retrouve en bouche ces mêmes fruits rouges juteux. La structure est plutôt souple et la finale fraîche.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade
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 françaises pendant 4 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	4 mois de barriques françaises
Analytique	Alc: 13% vol
Production	160.000 bouteille 0,75