LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Salice Salentino Pezzo Morgana
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Li Veli
Style de vin	rond, puissant, sec, délicieusement fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Salice Salentino
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 Pezzo Morgana a une belle couleur rouge rubis et des arômes marqués de fruits légèrement sucrés. On reconnait également des épices douces. La bouche est pleine, souple et fruitée. Finale fraîche.
Servir sur	pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, 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 fermantation en cuves inox. Maturation en barriques neuves pendant 12 mois.
Elevage	12 mois en barriques neuves.
Analytique	Alc.: 14,50 % vol.