LICATA
WIJNFICHE

Naam	Askos Verdeca
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Li Veli
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, subtiel mineraal, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Valle d'Itria
Druivensoorten	10% fiano, 90% verdeca
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Al in het begin van de 20ste eeuw werd het wijnhuis Masseria Li Veli opgetrokken op middeleeuwse ruïnes in Cellino San Marco, in de regio van Salice Salentino in het zuiden van Apulië. In 1999 werd het domein gekocht door de familie Falvo die toen ook nog het domein Avignonesi in Toscane bezat. Anno 2014 heeft het domein 33 hectare wijngaarden in bezit, die biologisch zijn gecertificeerd en met lokale druivenrassen staan aangeplant. Enerzijds vinden we de bekende rassen primitivo en negroamaro terug, anderzijds ook de minder bekende rassen verdeca (wit) en susumaniello (blauw ras). Voor de promotie en revival van deze laatste twee werd in 2009 de nieuwe wijnlijn ‘Askos’ opgericht. De nieuwe eigenaars hebben na de aankoop van het domein meteen geïnvesteerd in hypermoderne installaties die de oude cementen kuipen vervangen. Het resultaat van al deze investeringen zijn een citrusfrisse witte wijn ‘Askos verdeca’ en zeven rode wijnen met klinkende namen als ‘Primonero’, ‘Passamante’, ‘Pezzo Morgana’, ‘Orion’. De askos heeft heldere geel kleur met groene schittering. De neus is erg aromatisch en mineraal. In de smaak komt deze mineraliteit terug waarbij we ook citrus, passievrucht kunnen herkennen. De structuur is redelijk vol maar door de mooie zuren blijft het heel elegant.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, terrines, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges
Oorsprong	Canale di Pirro, Selva di Fasano, wijngaarden op 320m hoogte met een Oostelijke expositie en bodem die sterk kalkhoudend is.
Opbrengst	4200 stokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	3e week van september
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven gekoeld om de fruitstructuren in de druiven te behouden. Hierna volgt de maceratie en de fermentatie bij gecontrolleerde temperatuur van 16°C. Hierna rijpt de wijn in inoxen vaten bij een verlaagde temperatuur van 10°C om zo weer alle bestanddelen van de wijn te bewaren.
Flesafsluiting	diam
Analytisch	Alc: 13% vol