LICATA
WIJNFICHE

Naam	Montecoco
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Li Veli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	IGP Salento
Druivensoorten	100% primitivo
Alcohol percentage	14,50% 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 Montecoco heeft een diepe robijnrode kleur met intense, rijke en complexe aroma's van rood fruit zoals pruimen, bosvruchten en zachte kruiden. Een zachte aanzet met volle smaak. Een lange fruitige en tevens kruidige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Cellino San Marco, 70meter hoogte, west zuidwestelijke ligging, de bodem bestaat vooral uit kalk en klei, gemiddelde leeftijd wijngaard: 10 jaar
Opbrengst	5.120 wijnstokken/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	september
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting in inox cuves.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 maanden in eiken barriques en dan nog eens 3 maanden op fles alvorens te commercialiseren.
Analytisch	Alc. 14,5% vol.
Productie	80.000 flessen