LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Primonero |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2022 |
| **Producent** | Li Veli |
| **Wijnstijl** | medium-vol, subtiel, droog, een echte fruitbom, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, nauwelijks waarneembare tannines, een subtiel zuurtje |
| **Appellatie** | IGP Salento |
| **Druivensoorten** | primitivo, Negroamaro |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<br><br>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’.<br><br>De Primonero heeft een diep robijnrode kleur. De neus geurt naar rijp rood fruit, kersen en fruitcompote. In de smaak vinden we sappig rood fruit. De structuur is erg soepel met een frisse afdronk. |
| **Serveren bij** | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus |
| **Oorsprong** | Cellino San Marco, wijngaarden op 70 m. hoogte met een Zuidwestelijke expositie en een ondergrond van klei en kalk. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 10 jaar. |
| **Opbrengst** | 5.120 stoken/ha |
| **Druiventeelt** | Biologisch |
| **Oogst** | september |
| **Vinificatie** | Macertatie en fermentatie in inox bij gecontrolleerde temperatuur.Malolactische fermentatie gebeurt in barriques waar de wijn ook gedurende 4 maanden zal rijpen. De wijn rijpt nog 3 maanden in de fles. |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | 4 maanden in barriques |
| **Analytisch** | Alc: 13% vol |
| **Productie** | 160.000 flessen 0,75 |