LICATA
WIJNFICHE

Naam	Salice Salentino Pezzo Morgana
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Li Veli
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, erg fruitig, een heus kruidenboeket, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Salice Salentino
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. 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 Pezzo Morgana heeft een mooie robijnrode kleur en uitgesproken fruitige en lichtzoete aroma's. We herkennen ook zachte specerijen. De smaak is vol, zacht en fruitig. Frisse afdronk.
Serveren bij	stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Cellino San Marco, wijngaarden op 70m. hoogte met een Zuidwestelijke oriëntatie en een kalkhoudende leembodem. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 10 jaar.
Opbrengst	5.120 stokken/ha.
Oogst	Eind september
Vinificatie	Macératie en fermentatie in inoxen cuves bij gecontrolleerde temperatuur. De wijn gaat dan in barriques waar de malolactische fermentatie plaats vindt en waar ze verder gedurende 12 maanden in zal rijpen. Er volgt nog een flesrijping van 6 maanden.
Opvoeding	12 maanden barriques
Analytisch	Alc.: 14,50 % vol.