

DRINKS.

Masseria Li Veli Torremossa Salento IGT 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799162
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Salento (Apulien)
Abfüller	Masseria Li Veli, S.P. Cellino-Campi Km 1, 72020 Cellino S. Marco, Pouilles, Italie
Marke	Masseria Li Veli
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Monate
Degustationsnotiz	mit weissen Blüten, Honig, Nektarinen, grünen Äpfeln und Zitronen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Fiano
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-8 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Antipasti, Apéro

Beschreibung

Ein paar Hundert Meter ausserhalb von Cellina San Marco im südöstlichen Apulien liegt die Weinkellerei Masseria Li Veli. Sie wurde im Jahr 1999 von der Familie Falvo, die bereits jahrzehntelange Erfahrungen in der Weinbranche gesammelt hatte, erworben und umfassend renoviert. Das aus Stein errichtete Gebäude sticht aus der flachen, grünen Landschaft, die von Rebstöcken und mediterranen Bäumen eingenommen wird, heraus. Die Weingärten von Masseria Li Veli bedecken eine Fläche von 33 ha und sind mit insgesamt sieben Rebsorten bepflanzt, v.a. Negroamaro, Primitivo und Susumaniello. Das Klima auf der Halbinsel Salento, die - zwischen dem Ionischen und dem Adriatischen Meer gelegen - den "Absatz" des italienischen Stiefels bildet, ist ideal für den Weinbau. Die Reben profitieren von den langen, sonnenreichen Sommertagen und den kühlen Meeresbrisen, welche die teilweise sehr heissen Temperaturen regulieren. Dazu gibt es wenig Regen, aber just genug, um die Rebstöcke bei Laune zu halten.

Der Torremossa Salento IGT-Wein ist ein 100%-iger Fiano, der bei 16°C vergoren wird und drei Monate lang im Stahltank ruht. Die Weissweinsorte Fiano ist im Süden Italiens weit verbreitet, wo sie schon zu Zeiten der römischen Antike kultiviert wurde. Typisch ist eine würzige Aromatik mit Noten von Honig, Nüssen sowie Früchten mit hellem Fruchtfleisch. In der Kreation von Masseria Li Veli scheinen Aromen von Nektarinen, grünen Äpfeln, Zitronen, Honig und weissen Blüten durch. In Kombination mit Vorspeisen, Appetithäppchen bzw. Fingerfood kommt die Charakteristik des Weins gut zur Geltung.