

DRINKS.

Masseria Li Veli Askos Susumaniello Salento IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500611
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Salento (Pouilles)
Embouteilleur	Masseria Li Veli, S.P. Cellino-Campi Km 1, 72020 Cellino S. Marco, Pouilles, Italie
Marque	Masseria Li Veli
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, notes typiques de réglisse et de rhubarbe. Élégant, frais et fruité avec un corps moyennement corsé et des tanins fins en finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 100% Susumaniello
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches

Description

La cave Masseria Li Veli se trouve à quelques centaines de mètres de Cellina San Marco, dans le sud-est des Pouilles. Elle a été acquise en 1999 par la famille Falvo, qui avait déjà des décennies d'expérience dans le secteur viticole, et a été entièrement rénovée. Le bâtiment, construit en pierre, se détache du paysage plat et verdoyant occupé par des vignes et des arbres méditerranéens. Les vignobles de Masseria Li Veli couvrent une superficie de 33 hectares et sont plantés de sept cépages au total, principalement du Negroamaro, du Primitivo et du Susumaniello. Le climat de la péninsule de Salento, située entre la mer Ionienne et la mer Adriatique et qui constitue le "Talon" de la botte italienne, est idéal pour la viticulture. Les vignes bénéficient de longues journées d'été ensoleillées et de brises marines fraîches qui régulent les températures parfois très chaudes de la région. De plus, il y a peu de pluie, mais juste assez pour maintenir les vignes en bonne santé. Le vin rouge Askos Susumaniello Salento IGT est vinifié à partir de 100% de raisins Susumaniello. Depuis 2005, tous les raisins de Li Veli sont issus de l'agriculture biologique contrôlée. Les vendanges et le tri sont effectués à la main, suivis d'une fermentation à température contrôlée en cuve d'acier. Le vin mûrit et fermente pendant 9 mois en barriques françaises et en barriques doubles.