

DRINKS.

Masseria Li Veli Primitivo Orion Salento IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70024
Alcool	14%
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	Dans le verre, rouge rubis dense. Au nez, des arômes de cerises mûres et des notes épicées comme la cannelle et la muscade. En bouche, puissant et équilibré, avec des notes de cerise, de fruits rouges, de prune, de groseille, de chêne, de vanille, de chocolat, de cuir, de poivre, de cannelle et de noix de muscade.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	100% Primitivo
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	pizzas & pâtes, viandes rouges

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 plus, il pleut peu, mais juste assez pour maintenir les vignes en bonne santé.

Le vin Orion Salento IGT est un Primitivo à 100% qui a été élevé pendant six mois en barriques de 225 litres. Son potentiel de garde est de quatre à cinq ans. Les arômes épicés de cannelle, de muscade et de poivre, si typiques des vins Primitivo, transparaissent également dans la création de Masseria Li Veli. Ils sont accompagnés de notes fruitées intenses qui rappellent les cerises, les groseilles et les prunes, ainsi que de notes boisées typiques provenant du vieillissement. Le cépage de vin rouge Primitivo (également connu sous le nom de Zinfandel) est originaire de Croatie, mais il est aujourd'hui principalement cultivé en Californie et dans les Pouilles.