

# DRINKS.

## Masseria Li Veli Torremossa Salento IGT 2020 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799162
Alcool	12%
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 blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	3 mois
Dégustation	avec des fleurs blanches, du miel, des nectarines, des pommes vertes et des citrons.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Fiano
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



---

Température de consommation	6-8 degrés
-----------------------------	------------

---

Millésime	2020
-----------	------

---

En accord avec	entrées, Apéro
----------------	----------------

## 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 et entièrement rénovée en 1999 par la famille Falvo, qui avait déjà des décennies d'expérience dans le secteur viticole. 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 y a peu de pluie, mais juste assez pour maintenir les vignes en bonne santé.

Le vin Torremossa Salento IGT est un Fiano 100%, fermenté à 16°C et reposant pendant trois mois dans une cuve en acier. Le cépage de vin blanc Fiano est très répandu dans le sud de l'Italie, où il était déjà cultivé à l'époque de l'Antiquité romaine. Il se caractérise par un arôme épicé avec des notes de miel, de noix et de fruits à chair claire. Dans la création de Masseria Li Veli, on retrouve des arômes de nectarine, de pomme verte, de citron, de miel et de fleurs blanches. Les caractéristiques du vin sont bien mises en valeur en combinaison avec des entrées, des amuse-bouches ou des petits-fours.