

Naam van de wijn: Masseria Li Veli – Pezzo Morgana

Producent: Masseria Li Veli

Herkomstbenaming: Salice Salentino DOC Riserva

Druivensoort(en): Negroamaro (100%)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf:

De Masseria ofwel 'Heerboerderijen', vinden hun oorsprong in de tijd van de Normandische veroveringen (van ca. 911 - 1134). Historisch gezien waren de Masseria de plaatsen die mensen verenigden en ook hun bezittingen verdedigden. Later werden het buitenhuizen van hooggeplaatsten. Masseria Li Veli werd gebouwd op de overblijfselen van een middeleeuws bouwwerk door de Italiaanse econoom 'Marquis Antonio di Viti de Marco'. Deze overblijfselen zijn nog steeds te zien bij het door de familie Falvo volledig gerenoveerde wijnbedrijf. Met hun meer dan 40 jaar gerenommeerde wijnbouwervaring brengen ze onder het ASKOS (Grieks voor karaf) project bijna verloren gegane, authentieke, regionale druivensoorten terug op het internationale wijntoneel. Dit uit respect, daar de Grieken de wijnbouw naar Zuid Italië brachten. Het klimaat in de hiel van Italië is ideaal voor de wijnbouw. Warme, droge zomers met verkoelende nachtelijke winden en milde winters. Deze zorgen ervoor dat de bodem waterreserves kan opbouwen. Al met al perfect voor de zuidelijke druivensoorten die rijpen op een ondergrond die voornamelijk bestaat uit rood en beige zand, klei en kalksteen.



Vinificatie (wijnbereiding): Pezzo Morgana is een speciale, zogenaamde 'alberello' wijngaard. (Aangeplant met losse druivenstruiken, zoals dit oa. ook in Chateauneuf du Pape en de Rioja voorkomt.) De Negroamaro druiven van deze 'cru' wijngaard bij Cellino San Marco worden eind september met de hand geoogst. De druiven worden in kleine kratjes vervoerd zodat ze in tact blijven. In het wijnbedrijf volgt er een tweede handmatige selectie alvorens de druiven worden ontsteeld en gekneusd. De vergisting die op 27 tot 31 graden plaatsvindt, wordt met de grootst mogelijke zorg gedaan en omvat ook délestage (hierbij gaat de wijn in wording uit de tank waardoor de druivenkoek op de bodem uiteenvalt. Vervolgens wordt de wijn er weer overheen geschonken) en remontage (het van onderuit de tank terug omhoog pompen van wijn, over de schillen heen). Zo wordt het maximale aan fijne kleur- en smaakstoffen uit de schillen gehaald. Voor de malolactische gisting en aansluitende rijping van 12 maanden worden Franse barriques (houten vaten) van 225 liter gebruikt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit : Diepe, rode kleur met paarse nuances. In de neus weelderige en intense geurvariëaties van pruimen en kersenjam die zich vermengen met caramel en peper. De smaak is krachtig maar mooi gebalanceerd Brede beleving in gerijpt fruit en kruiden. De zachte zuurgraad en rijpe, milde tanninen worden in de finale vergezeld door gedroogde druiven en amandelen. Serveren: 16- 18°C. Bewaren: binnen 15 jaar na de oogst van genieten.

Culinair advies: Geweldige begeleider van gegrild roodvlees en wildgebraad al dan niet in combinatie met (pittige) pasta's. Ook prima geschikt bij parmigiano reggiano en andere gerijpte harde Italiaanse kazen.

Eerbewijs: Door Winespectator geselecteerd bij de beste 100 wijnbedrijven van Italië.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping

Glasadvies: Riedel Bordeaux of Syrah