

Naam van de wijn: Masseria Li Veli - Fiano

Producent: Masseria Li Veli

Herkomstbenaming: Puglia IGT

Druivensoort(en): Fiano

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): De druiven worden de derde week van september met de hand geplukt en in kleine kratjes vervoerd zodat de druiven in tact blijven. Ze worden direct naar grote koelcellen gebracht om de vergisting koel te laten beginnen, zodat de delicate druifeigenschappen behouden blijven. De na de persing verkregen most krijgt onder de koele omstandigheden nog een kort schilcontact om zo meer druifeigenschappen in de wijn te krijgen. Na de koele vergisting tot maximaal 16 graden wordt de wijn teruggekoeld naar 10 graden om de malolactische gisting te voorkomen. Zo blijft deze wijn extra fris en aromatisch.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: heldere, strogele kleur. Uitnodigende frisse, fruitige neus met elegante aroma's van citrus, meloen en peer, maar ook fijne, poederige gravel (voor de tennisliefhebbers). De smaak spiegelt zich in de neus, waarbij het frisse en zachte fruit wordt gecombineerd met een haast romige, subtiel ziltige mineraliteit, maar tevens ook volle ronde en stevig fruitige kenmerken met zelfs een toontje tannine in de finale. Dit maakt het tot een zeer fraai, compleet glas.

Serveren: 8 tot 10 graden voor de frissere kenmerken en op 14 tot 16 graden om de rijke, ronde en iets stevigere eigenschappen te laten spreken! Bewaren: binnen 3 jaar na de oogst van genieten.

Culinair advies: een alleskunner. Van sushi tot gebakken vis, asperges en quiche variaties maar ook gebakken groenten met witvlees.

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

Smaaktype: fris en elegant maar ook rijk en aromatisch.

Glasadvies: Riedel Chablis