

Naam van de wijn: Masseria Li Veli – Primerose Salento Negroamaro Rosato

Producent: Masseria Li Veli

Regio: Puglia, Italië

Druivenras(sen): negroamaro.

Smaaktype: droog, licht, fris, elegant en fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 9 tot 11°C.

Culinair advies: lunch, aperitief, antipasti, salades, gegrilde vis, vissoep, pizza en pasta.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling/Zinfandel, Riedel Sommeliers Rosé

Wijnbedrijf: Masseria Li Veli is een van de wijnbedrijven in het Zuid Italiaanse wijngebied Puglia die als toonaangevend en vernieuwend gezien kan worden. Na al veertig jaar actief te zijn geweest in de wijnhandel kocht de Falvo familie in 1999 het landgoed Masseria Li Veli in het plaatsje Cellino San Marco dat in de Salento regio ligt. Een buitengewoon ambitieus project, want de Masseria was vervallen en de Falvo familie wilde het geheel restaureren en transformeren tot een 'state of art' wijngoed met ultra moderne vinificatieruimtes en kelders. Daarnaast werden de 33 hectare aan wijngaarden eveneens grondig onder handen genomen en deels opnieuw beplant. Masseria Li Veli laat zien dat er in het hete zuiden van Italië naast wijnen met veel smaak ook karaktervolle elegante wijnen gemaakt kunnen worden. In de Salento regio zijn zeer veel kleine wijnboeren van wie de druiven in anonieme bulkwijnen verdwijnen, terwijl er met de juiste begeleiding van deze druiven juist uitstekende wijnen gemaakt zouden kunnen worden. Masseria Li Veli besloot dan ook om met een aantal van deze kleinere wijnboeren langdurige contracten af te sluiten om van hun druiven wijn te maken.

Regio: Puglia is een langgerekt gebied in het uiterste zuiden van Italië. Ondanks de zeer warme zomers zorgt de directe aanwezigheid van de Adriatische Zee voor veel verkoelde zeewinden zodat de druiven optimaal kunnen rijpen met behoud van zuren. Het is de belangrijkste wijnregio van Zuid-Italië met een gigantische productie van vooral rode anonieme bulkwijnen en vermouthe. Puglia is echter ook een wijnstreek waar de laatste 25 jaar veel veranderd is. Met veel EU subsidies is er enorm geïnvesteerd in innovatie en nieuwe technieken en krijgen bijna verdwenen en vergeten inheemse druivenrassen terecht hernieuwde aandacht, vaak met opmerkelijke resultaten. Met modern gemaakte krachtige maar fruitrijke rode wijnen zal Puglia de komende decennia nog veel van zich laten horen, waarvan wijnen uit b.v. de DOC's Salice Salentino, Copertino en Cacc'e di Lucera al indrukwekkende voorbeelden laten zien.

Wijngaard & Vinificatie: Eind augustus worden de druiven geplukt. In de vinificatiekelder worden deze direct pneumatisch geperst en laat men het sap vervolgens 24 uur rusten, zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna wordt het schone sap overgestoken op grote roestvrijstalen tanks voor een langzame temperatuur-gecontroleerde (16-18°C) alcoholische gisting. Aansluitend laat men de jonge wijn in schone rvs-tanks nog 3 maanden rijpen zonder de malolactische gisting zich te laten voltrekken. Vervolgens wordt de wijn geassembleerd en na een zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder lichtroze van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, rode bessen, pioenrozen. In het smaakpalet tonen van grapefruit, klein rood fruit en een klein bittertje, die gepaard gaan met een licht sappige afdronk met frisse zuren.