

Naam van de wijn: Masseria Li Veli - Askos Susumaniello Rosato

Producent: Masseria Li Veli

Regio: Puglia, Italië

Druivenras(sen): susumaniello

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

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst

Serveertemperatuur: 8 tot 10°C

Culinair advies: aperitief, vleeswaren, salades 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 vier maanden rijpen zonder de malolactische gisting te laten voltrekken. Vervolgens wordt de wijn geassembleerd en na een zeer lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder donkerroze van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, aardbeien en rode bessen. In het smaakpalet tonen van citroen, klein rood fruit en subtiel wat gedroogde groene kruiden, die gepaard gaan met een sappige afdronk met zacht frisse zuren.