

Naam van de wijn: Masseria Li Veli - Primonero

Producent: Masseria Li Veli

Herkomstbenaming: Salento IGT

Druivensoort(en): Negroamaro 85% - Primitivo 15%

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 Primitivo wijngaarden bij Cellino San Marco worden eind augustus en begin september met de hand geoogst en eind september voor de Negroamaro. 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 4 maanden worden Franse barriques (houten vaten) van 225 liter gebruikt.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Volle, robijnrode kleur met paarse nuances. In de neus weelderige bloemengeuren die zich vermengen met zwoele, rijke geuren van rijp donkerroodfruit. In de mond een mooie, gebalanceerde smaak van zacht en haast zoetig, rijp rood fruit als zwarte kersen, pruimen en blauwe bessen in combinatie met een zachte zuurgraad en zeer milde tanninen. Serveren: 16- 18°C. Bewaren: binnen 4 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, met houtrijping

Glasadvies: Riedel Riesling/Zinfandel