

Naam van de wijn: Masseria Li Veli – ASKOS – Malvasia Nera

Producent: Masseria Li Veli

Herkomstbenaming: Salento IGT

Druivensoort(en): Malvasia Nera (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): De druiven worden de derde en vierde week van september met de hand geoogst en 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 maximaal aan fijne kleur- en smaakstoffen uit de schillen gehaald. Voor de malolactische gisting en aansluitende rijping van 9 maanden verhuist de wijn naar conisch gevormde vaten van eikenhout met een inhoud van 50 hl.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Volle, rode kleur. De verleidelijk geur geeft uiteenlopende aroma's van rode en zwarte bessen, chocolade, drop, laurier met een omsluitende fijne frisheid. In de uitbundige maar soepele smaak met fluwelige tanninen, presenteert zich een scala aan roodfruit en kruiden. Een wijn die de warmte van de Zuid Italiaanse zon meegeeft.. Serveren: 16 tot 18°C. Bewaren: binnen 7 jaar na de oogst van genieten.

Culinair advies: Traditioneel geschonken bij typische 'Pugliese pasta' als 'orecchiette' (oortjespasta) en 'capunti' met een saus van vlees of vederwild, wildgerechten met aromatische kruiden, lams- of rundvlees schotels met wilde bladgroente en gekookte spelt of tarwe. Ook aanbevolen bij gerijpte (half)harde kazen.

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

Smaaktype: Vol, verfijnd, elegant en complex met houtrijping