

2022 Orion Primitivo Salento IGT

Masseria Li Veli | Apulien

Der Orion Primitivo Klassiker des Weingutes Masseria Li Veli. Der Name Orion stammt aus dem Griechischen und bezieht sich auf die befestigte Straße in der Nähe der Weinberge der Masseria Li Veli (Limite dei Greci). Diese diente in früheren Zeiten als Grenze zwischen den Langobarden im Norden und der byzantinischen Herrschaft im Südosten. Der Name Primitivo geht zurück auf die frühe Reife der Rebe, geerntet wird schon im August. Primitivo Reben sind auch in anderen Ländern zu finden in, zum Beispiel in Kroatien als Trebidrag oder in den USA als Zinfandel.



Im südlichen Apulien wächst er zwischen dem Ionischen Meer im Westen und der Adria im Osten auf kalkreichem Boden. Diese Region zeichnet sich durch heiße trockene Sommer, milde Winter und kühle Brisen vom Meer aus. Die Reben für den Orion Primitivo sind 10-20 Jahre alt und werden in Kordon- oder Alberello Erziehung angebaut. Die Alberello Erziehung ist eine alt römische Ingenieurskunst, bei der Buschreben in einer sechseckigen Formation angepflanzt werden. Die Trauben für den Orion Primitivo werden in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren und in französischen Holzfässern ausgebaut. Der Wein ist frisch, angenehm, voll und weich mit einer bemerkenswerten Ausdauer. Er besticht mit seinem tiefen Rot und Aromen nach Brombeere, Schokolade, rosa Pfeffer und aromatischem Holz. Perfekt zu Gerichten mit sonnengereiften Tomaten oder an einem heißen Tag leicht gekühlt serviert.

Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Brombeere, rote Pflaume, Schokolade
Geschmack	moderate Säure, reifes Tannin, saftig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Lasagne, eingekochte Tomaten, Bruschetta

Produzent

Als die Familie Falvo Ende der 1990er Jahre die Masseria Li Veli in Apulien übernahm, brachte sie schon mehr als 40 Jahre Weinbau-Erfahrung in der Toskana mit an den Absatz des Stiefels. Der Vater Alberto Falvo machte das Weingut Avignonesi in der 1980er Jahren zu einem Global Player. Die Masseria Li Veli wurde in den 1930er Jahren von Marchese Antonio de Viti de Marco, einem Intellektuellen und Politiker gegründet, der die Hauptstadt verließ, um seiner Leidenschaft für die Weinherstellung zu folgen. Sein ehrgeiziges Projekt, die Masseria als Leuchtturm für den süditalienischen Weinbau zu etablieren, wurde nach seinem Tod jedoch nicht fortgeführt. Erst die Familie Falvo, erweckte das einst berühmte Weingut aus dem Dornröschenschlaf. Die Familie scheute keine Kosten und Mühen, um die heruntergekommene Masseria Li Veli nicht nur wieder zu altem Glanz zurückzuführen, sondern sie auch auf ein neues Level zu heben. Sie pflanzten 50 Hektar Weinberge und setzten den Focus auf fast schon vergessene apulische Rebsorten wie Negroamaro, Susumaniello und Verdeca. Heute feiern die Söhne Edoardo und Alfredo Falvo mit Weinen wie dem Primitivo Montecocco, dem Negroamaro Pezzo Morgana oder ihrem Flaggschiff, dem Masseria Li Veli Erfolge auf der ganzen Welt.

Gründungsjahr	1930
Rebfläche	50 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	350 000
Rebsortenspiegel	Primitivo, Negroamaro, Susumaniello, Verdeca, Fiano

Masseria Li Veli Srl | S.P. Cellino-Campi, Km 1 | 72020 Cellino S. Marco (BR)