2022 Passamante Negroamaro Salice Salentino DOC

Masseria Li Veli | Apulien

Der Passamante Negroamaro Salice Salentino DOC ist ein Klassikes des Weingutes Masseria Li Veli. Die Rebsorte Negroamaro heißt übersetzt "schwarze Bittere", was auf die dunkle Farbe und einen hohen Tanningehalt hindeutet. Der Weinberg, auf dem der Negroamaro für diesen kräftigen Rotwein wächst, liegt direkt neben der Masseria Li Veli und dem Wald "Passamante". Der Name dieses Waldes entstand in der Vergangenheit, in der der Wald dazu genutzt wurde, um mit verbotenen Geliebten allein zu sein. Deshalb wurde er als Wald der Liebenden bezeichnet. "Pass" (zu passieren) und "Amante" (zu lieben). Der Wein stammt aus dem Salice Salentino DOC in Zentralapulien. Die Region zeichnet sich durch heiße trockene Sommer, milde Winter und kühle Brisen vom Meer aus. Die Reben sind 10 bis 20 Jahre alt und wachsen in Kordon- oder Alberello Erziehung auf kalkhaltigen Lehmböden. Die Mitte September für den Passamante Negroamaro geernteten Trauben werden in temperaturkontrollierten Stahltanks vergoren und in französischen Holzfässern ausgebaut. Sensorisch ist der Passamante ein weicher und fruchtbetonter Rotwein mit würzigem Abgang. Er macht mit seiner dunklen Farbe, seinem Name alle Ehre. Überzeugen kann er mit einem kräftigen, aber samtigen Körper und komplexen Aromen. Diese Aromen sind geprägt von dunkler Frucht, wie schwarzer Pflaume, aber auch mediterrane Kräuter und würzige Noten vom französischen Holz. Am besten kann man den Passamante Negroamaro genießen zu kräftigen Speisen wie den apulischen Bombette pugliesi oder an einem kalten Abend vor dem Kamin.

Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Brombeere, schwarze Pflaume, Vanille
Geschmack	mittlere Säure, reifes Tannin, saftig

Wissenswertes

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

Speiseempfehlung

Hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, geschmortem Kaninchen oder Wildgerichten.

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)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN