

2023 Askos Susumaniello Rosato IGT

Masseria Li Veli | Apulien

Die Linie Askos des Weingutes Li Veli ist ausschließlich der vom Aussterben bedrohten autochthonen Rebsorten Apuliens gewidmet. Die Weine werden ausschließlich aus Trauben hergestellt, die aus Gebieten mit einer besonderen geschichtlichen Bedeutung stammen und in denen die Rebe nach den Regeln der antiken Erinnerung gezüchtet wird. Das Symbol ist ein askos, eine griechische Karaffe aus dem 1. Jahrhundert vor Christus. Susumaniello ist eine Rebsort aus Apulien, die zu unrecht oft im Schatten des berühmten Primitivo steht. Nach der Lese marzerieren die Trauben für 7 Stunden direkt in der Presse bei kühler Temperatur, werden dann direkt abgepresst und kühl vergoren. So entsteht ein sommerlicher, eleganter Rosé in kupferfarbenem Gewand. In der Nase ist er frisch mit Noten von Rosen, Erdbeeren und Himbeeren. Am Gaumen ist er weich, aber gleichzeitig strukturiert mit einer leicht tanninhaltigen Wahrnehmung bis hin zu einer mineralischen Würze. Er schließt lang mit duftigen Noten ab. **Speiseempfehlung** Zu sehr leichten Produkten, wie zum Beispiel ein Meeresfrüchtesalat. Youtube: Weinkanal SardoVINO Askos rosato



Sensorik

Farbe	lachsfarben
Duft	Himbeere, Erdeere, gelbe Pflaume
Geschmack	frisch, belebende Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Meeresfrüchtesalat, gegrillter Polpo, Burrata

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, bekannt für ihre Arbeit in Montepulciano, 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. Das Ziel der Familie – das ultimative Potenzial für lokale Sorten mit Weinen unter Beweis zu stellen, die mehr Primärfrüchte, Frische und strukturelle Säure aufweisen und gleichzeitig den Charakter dieser mediterranen Region zu bewahren. Heute feiern die Söhne Edoardo und Alfredo Falvo mit Weinen wie dem Primitivo Montecocco, dem Negroamaro Pezzo MOrghana 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)