

2023 Askos Verdeca Salento 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. Der Askos Verdeca ist leuchtend, grün-gold in der Farbe und zeigt in der Nase reife, gelbe Fruchtnoten wie Ananas, Mango und reife Birne. Dazu kommen Anklänge an Strohblumen, Kamille und Nüsse. Im Mund ist er angenehm frisch mit einer umhüllenden Weichheit, dezenten mineralischen Noten und einem langen fruchtigen Abgang. Der Askos Verdeca 2017 war der erste Weißwein Apuliens, der mit den begehrten Drei Gläsern des Gambero Rosso ausgezeichnet wurde und ist dadurch ein Aushängeschild für ganz Apulien!



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Vanille, reife Birne, Zitrusfrüchte
Geschmack	moderate Säure, cremig, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Pasta mit Pesto, Spargelsalat, Hähnchen in Zitrone

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 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)