

2023 Contrade Primitivo Salento IGT

Masseria Li Veli | Apulien

Der Contrade Primitivo Salento IGT ist aus der alltagstauglichen Produktlinie "Contrade" des Weingutes Masseria Li Veli. Die Trauben für die Contradeweine werden von regionalen Winzern zugekauft und im Weingut der Familie Falvo verarbeitet und abgefüllt. Der Name Contrade bedeutet Parzelle und bezieht sich auf die Nähe, in der sich die Parzellen von Li Veli befinden. Ein typisches Merkmal aller Contradeweine ist die Klarheit, Frische, Prägnanz und Trinkigkeit.

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. Dieser Primitivo zeichnet sich aus durch seine typische getrocknete Frucht und Trinkigkeit, perfekt für einen entspannten Sommerabend. Er hat ein intensives Bouquet mit viel Frucht aber auch würzige Aromen nach Muskatnuss und Vanille, wodurch er weich wird. Im Geschmack ist er vollmundig, harmonisch und fruchtig.



Sensorik

Farbe	hellrot
Duft	Brombeere, rote Kirsche, Heidelbeere
Geschmack	geringe Säure, saftig, weiches Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Rinderragu, Lasagne, mittelreifer Käse

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 Flaggsschiff, 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)