

2023 Torremossa Fiano Salento IGT

Masseria Li Veli | Apulien

Fiano ist eine typische weiße Rebsorte aus dem Süden Italiens. Die Sorte ist besonders in ihren Eigenschaften. Aromatisch, frisch und angenehm ausgewogen. Der Torremossa besitzt eine helle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase ist er köstlich aromatisch nach Zitronenblüten, Akazien, weißem Pfirsich und Maulbeeren. Am Gaumen ist er weich, rund mit wird durch eine leichte Würze abgerundet. Speiseempfehlung: Klasse Weißwein zu Krustentieren, Avocado und leichten Fischgerichten. Youtube: Weinkanal SardoVINO Fiano



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Kräuter, gelber Pfirsich, Grapefruit
Geschmack	trinkig, cremig, grüne Säure

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

Burrata, Sommersalate, Pasta mit Blumenkohl

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 MOrzana 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)