SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2024 Torremossa Fiano Salento IGT

Masseria Li Veli | Apulien



Der Torremossa ist ein Weißwein aus der Klassik Linie des apulischen Weingutes Masseria Li Veli. Er wird reinsortig aus der Rebsorte Fiano Minutolo hergestellt, wobei "Minutolo" auf die kleine Größe der einzelnen Trauben hinweist. Die Rebsorte ist typisch für die Region und wird hauptsächlich im Itria-Tal, in Zentral Apullien angebaut. Früher war sie auch als „Latina Bianca“ bekannt, was für ihre antike römisch Herkunft spricht.

Angebaut wird sie auf sandigen und kalkhaltigen Böden auf der Salento Halbinsel. Sie wächst geprägt vom maritimen Klima, im Süden des italienischen Stiefel-Absatzes. Diese Region zeichnet sich durch heiße trockene Sommer, milde Winter und kühle Brisen vom Meer, welche die Hitze des Tages vertreiben aus. Nach der Ernte Anfang September, werden die Trauben in temperaturkontrollierten Stahltanks ausgebaut. Dadurch behält der Wein seine besonderen 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. Perfekt zum Aperitif, frischen Salten oder aromatischen Vorspeisen. Youtube: Weinkanal SardoVINO Fiano

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2025-2027
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, 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