

## 2025 Contrade Chardonnay

Masseria Li Veli | Apulien

Der Contrade Chardonnay 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.

Die Rebsorte Chardonnay stammt ursprünglich aus Frankreich, ist aber heute eine der weltweit am meisten angebauten Rebsorten. Er zeichnet sich aus durch seine Anpassungsfähigkeit, weshalb je nach Region und Ausbau sehr unterschiedliche Weine entstehen können. Auch in Apulien fühlt er sich wohl, auf sandigen, kalkhaltigen Böden kann er sein Bukett, begleitet von Frische und Saftigkeit, optimal zum Ausdruck zu bringen. Durch das warme, trockene Wetter im Süden kann er gut ausreifen, verliert aber durch die kühle des Meeres seine frische nicht. Der Contrade Chardonnay wird imahltank kühl vergoren und erhält einen schlanken, trockenen Körper mit einer sehr angenehmen Länge. Er ist frisch mit Aromen von Zitrus, Apfel und weißen Blüten. Im Geschmack ist er ausgeglichen, mit einer mittleren Säure und ist somit die perfekte Erfrischung an einem heißen Tag.



### Sensorik

|                  |                                    |
|------------------|------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | sonnengelb                         |
| <b>Duft</b>      | Birne, Zitrone, Mirabelle          |
| <b>Geschmack</b> | frisch, mittlere Säure, ausgewogen |

### Wissenswertes

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>Ausbau</b>          | Edelstahl |
| <b>Trinkreife</b>      | 2026-2027 |
| <b>Trinktemperatur</b> | 6-8°C     |

### Speiseempfehlung

Grissini, Oliven, vegetarische Crostini

### 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.

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Gründungsjahr</b>              | 1930                                                |
| <b>Rebfläche</b>                  | 50 Hektar                                           |
| <b>Zahl produzierter Flaschen</b> | 350 000                                             |
| <b>Rebsortenspiegel</b>           | Primitivo, Negroamaro, Susumaniello, Verdeca, Fiano |

Masseria Li Veli Srl | S.P. Cellino-Campi, Km 1 | 72020 Cellino S. Marco (BR)