



MASSERIA LI VELI

UNA VIGNA TRA DUE MARI

A VINEYARD BETWEEN TWO SEAS



LA STORIA

THE HISTORY

Nel 1999 la famiglia Falvo, con oltre 40 anni di esperienza nel settore del vino, acquista e rifonda Masseria Li Veli con la volontà di dare vita ad un progetto di grande qualità in Puglia, regione dalle straordinarie tradizioni vitivinicole. La masseria sorge su un antichissimo sito messapico dominante la piana fertile e solare del Salento. Il suo originale proprietario, il marchese Antonio de Viti de Marco (1858-1943), economista leccese di fama internazionale. Oggi la masseria, impeccabilmente restaurata, è costituita da 33.000 mq.

In 1999 the Falvo family, with over 40 years experience in the wine business, purchased and rebuilt the estate to give birth to an ambitious project in Apulia, a region with a long vine-growing tradition. Masseria Li Veli is located on an ancient Messapian site dominating the fertile and sunny Salento plain. It was founded by the Marquis Antonio de Viti de Marco (1858-1943), an internationally renown Italian economist. Today the beautifully restored Masseria covers an area of 33.000sqm.







I VINI

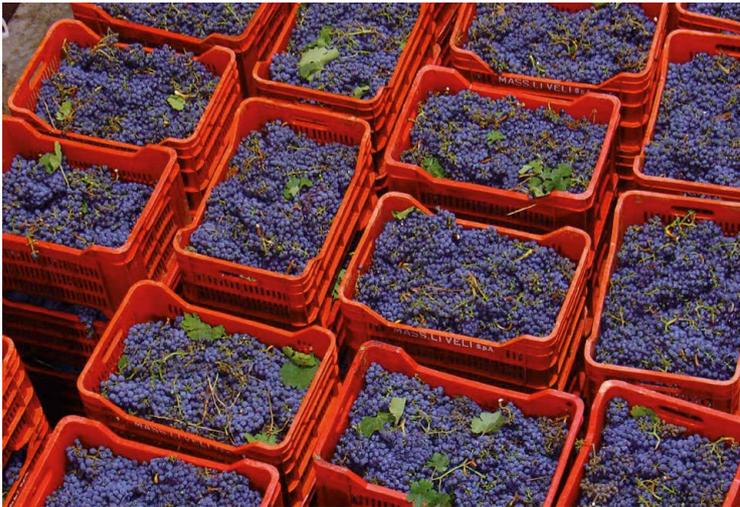
THE WINES

Il tipico stile ricco e suadente dei vini di questa parte del Meridione ben si sposa con un gusto internazionale. La nostra filosofia è quella di produrre vini molto caratteristici, in prevalenza monovarietali da vitigni autoctoni. Equilibrio ed eleganza sono gli aspetti stilistici che meglio contraddistinguono i vini dell'azienda.

The typical style of the wines from this part of Southern Italy is rich and tasty, and it perfectly matches a fine international taste. Our philosophy is to produce very characteristic, mainly single grape wines out of indigenous and ancient varieties. Elegance and balance are definitely the most relevant notes of Masseria Li Veli winemaking style.

*“Terreni sabbiosi, minerali, fertili,
danno carattere, struttura ed eleganza ai nostri vini.”*

*“Sandy, fertile soils, rich of calcareous rocks,
give great structure, elegance and longevity to our wines.”*





LA CANTINA

THE CELLAR

In azienda la vita dei vini di Masseria Li Veli si svolge nella grande cantina costruita in tipica pietra calcarea di colore chiaro. Superato l'ingresso, si accede alla cantina con circa 400 barriques, protetta da una grande vetrata e situata a livello del suolo, sotto le volte a stella: un impianto di condizionamento regolato a 18°C ne garantisce una temperatura ottimale anche nei mesi più caldi.

All wines are produced in the large cellar built in a local - light colored - calcareous stone. Beyond the main entrance the barrel cellar hosts about 400 French oak barriques, under a star-vaulted original ceiling.

An air-conditioning system set at 18°C guarantees an ideal temperature.

“Tutti gli impianti, di ultima generazione, sono dotati di controllo termico, di sistemi di micro e macro ossigenazione e di gestione e controllo computerizzato delle varie fasi lavorative”

“All the equipment has temperature control, micro and macro oxygenation, total program management and traceability of the vinification.”

LA MASSERIA

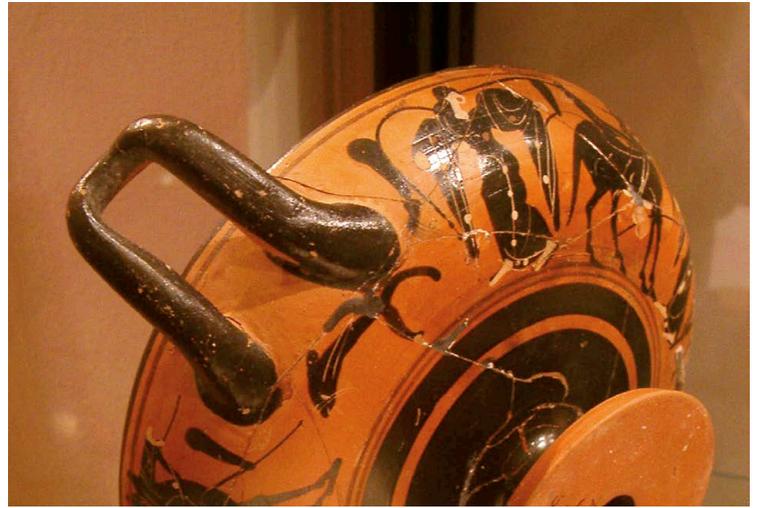
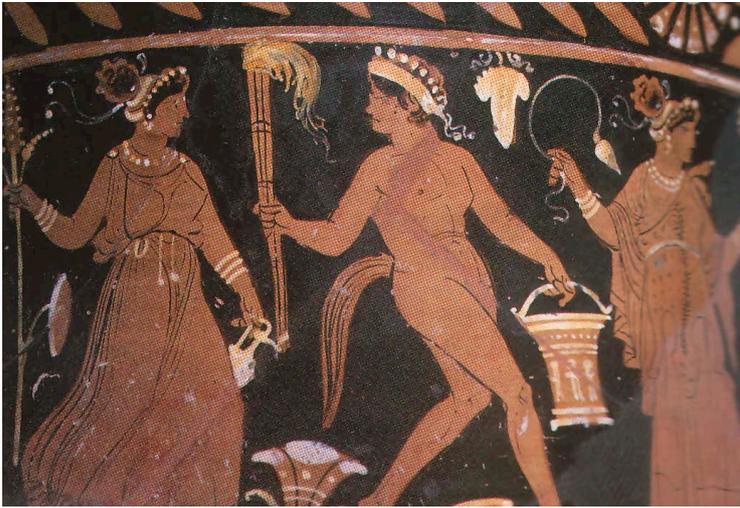
THE BUILDING

La struttura aziendale è costituita principalmente da una prestigiosa masseria storica, completamente ristrutturata grazie ad una attenta opera di recupero eseguita ricreando lo stile originale. Masseria Li Veli nacque come cantina nel 1895, e fu in auge fino agli anni Cinquanta. Successivamente, a partire dal 2000, la famiglia Falvo ha investito nell'acquisto e nella fedele ristrutturazione della struttura.

The main building is a historical wine-producing farm, originally built in 1895 and in use until 1950s as a winery. Starting in 2000, the Falvo family invested in the purchase and in the accurate remaking of the structure. Today the Masseria is completely rebuilt through a very restorative work reflecting the original style.

“La masseria sorge su un antichissimo sito messapico dominante la piana fertile e solare del Salento.”

“Masseria Li Veli is located on an ancient Messapian site dominating the fertile and sunny Salento plain.”





TORREROSE

SALENTO IGT NEGROAMARO

Vitigno: Negroamaro

Note degustative: profumo delicato con sentori di frutta rossa e fiori di rose e violette. Gusto armonico, piacevole, voluminoso con una fresca acidità, leggermente sapido.

Affinamento: in acciaio

Tenuta all'invecchiamento: 2-3 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Negroamaro

Tasting Notes: mild red fruit flower rose and violet notes. Taste is balanced, pleasant and full, with fresh acidity, lightly mineral and savory.

Maturation: in steel

Aging Potential: 2-3 years

Formats: 0,75 L



TORREMOSSA

SALENTO IGT FIANO

Vitigno: Fiano

Note degustative: profumo aromatico intenso, con sentori di agrumi verdi e pera. Palato fresco e fruttato con una buona acidità e note minerali che lo rendono intenso e pieno.

Affinamento: in acciaio

Tenuta all'invecchiamento: 2-3 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Fiano

Tasting Notes: fresh fruity on the nose, with scent of mild citrus and pear. Taste of fresh fruit and lively acidity combining with mineral notes to leave a round and at the same time firm impression.

Maturation: in steel

Aging Potential: 2-3 years

Formats: 0,75 L



PRIMONERO

SALENTO IGT NEGROAMARO

Vitigno: Negroamaro

Note degustative: fine e intenso con sentori di frutta fresca e note floreali. Palato di armonica struttura, con una buona acidità, leggermente speziato, morbido e ricco, il finale è caratterizzato dalla dolcezza dei tannini e dal persistente sapore del frutto.

Affinamento: in botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: 4-5 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Negroamaro

Tasting Notes: fine and intense fresh fruit aromas and flowery bouquet. Well balanced taste; sweetness and acidity, lightly spiced, soft and well balanced, lingering finish with sweet tannins and fruity notes.

Maturation: in French oak barrels

Aging Potential: 4-5 years

Formats: 0,75 L



ORION

SALENTO IGT PRIMITIVO

Vitigno: Primitivo

Note degustative: olfatto intenso con aromi di frutta rossa, matura e polposa, cui seguono note speziate di cannella e noce moscata. Al palato risulta pieno e morbido e molto lungo, con una linea acida ben definita che lo rende fresco e piacevole.

Affinamento: in botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: 4-5 anni

Formati: 0,75 L - 1,5 L

Vine Type: Primitivo

Tasting Notes: intense bouquet, ripe and fleshy red fruit aromas, notably cherries followed by spicy notes of cinnamon and nutmeg. Palate is full and soft, long with a unique acidity that makes it fresh and pleasant.

Maturation: in French oak barrels

Aging Potential: 4-5 years

Formats: 0,75 L - 1,5 L



GARRISA

SALENTO IGT SUSUMANIELLO

Vitigno: Susumaniello

Note degustative: aromi di frutta a bacca rossa come lampone, ciliegia marasca e cassis. Morbido e di buona grassezza, elegante ed equilibrato con tannini ben integrati.

Affinamento: in botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: 4-5 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Susumaniello

Tasting Notes: red berries aroma, from raspberry, sour cherry, to blackcurrant. Soft with a good fatness, elegant and well balanced with soft tannins.

Maturation: in French oak barrels

Aging Potential: 4-5 years

Formats: 0,75 L



PASSAMANTE

SALICE SALENTINO DOC

Vitigno: Negroamaro

Note degustative: amarena e frutti rossi con note leggermente speziate al naso. Gusto pieno, equilibrato, morbido, vellutato, con una gradevole acidità di fondo che lo rende fresco e piacevole.

Affinamento: in botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: 4-5 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Negroamaro

Tasting Notes: sour cherry and red fruits aromas, with light spicy note. The wine taste elegant, smooth with soft tannins and well balanced with good acidity for a persistent aftertaste.

Maturation: in French oak barrels

Ageing Potential: 4-5 years

Formats: 0,75 L



ASKOS VERDECA

SALENTO IGT

Vitigno: Verdeca

Note degustative: sentori di frutta tropicale, agrumi verdi e pere. Palato pieno, armonico, con una buona acidità. Retrogusto fruttato, minerale e leggermente sapido.

Affinamento: in acciaio

Tenuta all'invecchiamento: 4-5 anni

Formati: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L

Vine Type: Verdeca

Tasting Notes: scent of tropical fruit, citrus, pear and fresh flowers. The wine taste full, balanced with good acidity. Fruity, mineral and mildy salty aftertaste.

Maturation: in steel

Aging Potential: 4-5 years

Formats: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L



ASKOS SUSUMANIELLO ROSATO

SALENTO IGT

Vitigno: Susumaniello

Note degustative: note eleganti, persistenti e aromatiche di fragola e mirtillo rosso. È leggero in bocca con ondate di sapore lungo il palato. Finale sapido con un tocco di acidità.

Affinamento: in acciaio

Tenuta all'invecchiamento: 2-3 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Susumaniello

Tasting Notes: elegant bouquet, persistent and aromatic notes of strawberry and cranberry. Light weight in the mouth with waves of flavor across the palate. Savory finish with a touch of acidity.

Maturation: in steel

Ageing Potential: 2-3 years

Formats: 0,75 L



ASKOS SUSUMANIELLO

SALENTO IGT

Vitigno: Susumaniello

Note degustative: aromi di frutta a bacca rossa come lampone, ciliegia marasca e cassis a cui seguono liquirizia, rabarbaro e cuoio. Palato morbido e di buona grassezza, è elegante ed equilibrato con tannini completamente integrati. Il finale è lungo con un tocco di acidità per una sensazione di grande freschezza.

Affinamento: in barrique e botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: fino a 10 anni

Formati: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L

Vine Type: Susumaniello

Tasting Notes: red berries aroma, from raspberry, spur cherry, to blackcurrant followed by licorice, rhubarb and leather. Soft taste with good fatness, elegant and well balanced by soft tannins. Tasty finish with a touch of acidity and pleasant freshness.

Maturation: in French oak barriques and barrels

Aging Potential: up to 10 years

Formats: 0,375 L - 0,75 L - 1,5 L



ASKOS MALVASIA NERA

SALENTO IGT

Vitigno: Malvasia Nera

Note degustative: al naso ha complessità e gradevolezza aromatica con sentori di bacche rosse, cioccolato e prugne. Ricco di tannini dolci e morbidi, è sapido e persistente. È un vino che esprime solarità ed eleganza.

Affinamento: in barrique e botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: fino a 10 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Malvasia Nera

Tasting Notes: complex, highly pleasurable on the nose, with red berries, chocolate, and plums aroma. Taste rich and persistent, with velvety tannins, a warm and elegant body.

Maturation: in French oak barriques and barrels

Aging Potential: up to 10 years

Formats: 0,75 L



ASKOS PRIMITIVO DI MANDURIA

D O C

Vitigno: Primitivo

Note degustative: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo caratteristico del vitigno, con intensa impronta di frutti di bosco, prugne e visciole con sottofondo di spezie dolci, caffè tostato e macchia mediterranea. In bocca è un vino di ottima struttura: morbido e voluminoso supportato da una piacevole freschezza con eleganti tannini ben integrati.

Affinamento: in barrique e botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: fino a 10 anni

Formati: 0,75 L

Vine Type: Primitivo

Tasting Notes: Ruby red in colour with bright violet shimmers. On the nose it shows the peculiar features of the primitivo with wild berries, plums, sour cherries, sweet spices, roasted coffee and typical Mediterranean brushwood. On the palate it has an exceptional structure: smooth and wide, bolstered by a surprising freshness with elegant, well integrated tannins.

Maturation: in French oak barriques and barrels

Aging Potential: up to 10 years

Formats: 0,75 L





PEZZO MORGANA

SALICE SALENTINO DOC RISERVA

Vitigno: Negroamaro

Note degustative: ampio, persistente, con note di prugna secca e confettura di ciliegia, pepe bianco e grafite. Gusto caldo, solare, rotondo, morbido con sentore di frutta matura. Tannini integrati e morbidi. Il lungo finale lascia il campo a sentori di uva appassita e mandorla.

Affinamento: in barrique e botti di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: fino a 15 anni

Formati: 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Vine Type: Negroamaro

Tasting Notes: a full and persistent fragrance, notes of prune and cherry jam, white pepper and graphite. Full body with great elegance, wide and warm, with flavors of oulpy fruit, hearty. Lush and velvety tannins; long aftertaste, scents of raisins and almond.

Maturation: in French oak barriques and barrels

Aging Potential: up to 15 years

Formats: 0,75 L - 1,5 L - 3 L



MASSERIA LI VELI

SALENTO IGT

Vitigno: 85% Primitivo, 15% Cabernet Sauvignon

Note degustative: La struttura di questo vino è ricca ed importante con tannini eleganti a corredo di una potente struttura sorretta da una piacevole acidità.

Note avvolgenti di frutti maturi, spezie, incenso, vaniglia e tabacco conferite dalla selezione di uve Primitivo, mentre il Cabernet Sauvignon completa questo bouquet arricchendolo ulteriormente con eleganza e raffinatezza. In bocca è caldo, vellutato, molto ampio e persistente. Il grande equilibrio tra tutti gli elementi che lo compongono conferisce a questo vino un ottimo potenziale di invecchiamento ed al tempo stesso una grande piacevolezza nel consumo immediato.

Affinamento: in barrique di rovere francese

Tenuta all'invecchiamento: fino a 20 anni

Formati: 0,75 L - 1,5 L - 3 L

Vine Type: 85% Primitivo, 15% Cabernet Sauvignon

Tasting Notes: This wine has a rich and impressive structure with elegant tannins and a pleasant acidity to complement its powerful body. The intense notes of ripen fruits, spices, incense, vanilla and tobacco make the Primitivo grape stand out, whereas the Cabernet Sauvignon envelops all this richness with a distinctive imprint of fine elegance. In the palate it is warm and velvety, very large and persistent. The harmonic match among all its elements is the key which conveys this wine both an immediate enjoyability and a potential for ageing well for years.

Maturation: in French oak barriques

Aging Potential: up to 20 years

Formats: 0,75 L - 1,5 L - 3 L



ALEATICO PASSITO

SALENTO IGT

Vitigno: Aleatico

Note degustative: aromatico con sentori di frutti appassiti e canditi come albicocca, dattero e fichi. Al palato predominano note balsamiche con bucce d'arancia, frutti secchi e caramello. Retrogusto di liquirizia e spezie dolci.

Affinamento: 9 anni in barriques di rovere francese da 112 L e 6 mesi in bottiglia

Tenuta all'invecchiamento: oltre 20 anni

Formati: 0,375 L

Vine Type: Aleatico

Tasting Notes: a balsamic note with orange peel, dried fruits and caramel, sweet licorice and sweet spices aftertaste. The consistence of the wine is dense and oily.

Maturation: 9 years in 112 L Frenh barriques plus 6 month into the bottle

Aging Potential: up to 20 years

Formats: 0,375 L



GRAPPA DI ALEATICO RISERVA

Vitigno: Aleatico

Note degustative: espressione del sole e dei profumi mediterranei, con prevalenza di gamma fruttata di eccezionale varietà e completezza che va dalla frutta secca alla frutta cotta e sciroppata fino alla prugna secca e confettura. Segue una punta agrumata e floreale. Al gusto, conferma delle note olfattive con spezie dolci e tabacco, l'invecchiamento in barrique aggiunge una leggera nota vanigliata.

Affinamento: 18 mesi in barrique francesi

Formati: 0,50 L

Vine Type: Aleatico

Tasting Notes: expression of the sun and Mediterranean fragrances, with a prevalence of fruity range of exceptional variety and completeness ranging from dried fruit to cooked and syruped fruit to prunes and jam. It follows a citrus and floral tip. the taste is a confirmation of olfactory notes with sweet spices and tobacco, aging in barrique adds a light vanilla note.

Maturation: 18 months in French barriques

Formats: 0,50 L





“Sentiamo la responsabilità di un patrimonio. La nostra famiglia si è dedicata alla ristrutturazione e valorizzazione di Masseria Li Veli, attraverso importanti investimenti sia in cantina che nei vigneti.”

“We feel the responsibility of a heritage. Our family has been restoring and giving new value to Masseria Li Veli with great continuous investments both in the cellar and in the vineyards.”



GOLFO DI VENETIA.

MARE TIRRENO.

MARE IONIO





MASSERIA LIVELI

S.P. Cellino-Campi, Km 1
72020 Cellino S. Marco (BR)
Puglia - Italy
Tel. (+39) 0831 618259
Fax (+39) 0831 616657
Email: info@livelit.it

WWW.LIVELI.IT





MASSERIA LI VELI

WWW.LIVELI.IT



CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EUROPE. N. 13882/2013
CAMPAGNA FINANZIATA ACCORDING TO EUROPE. N. 13882/2013