LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Bianco di Jacopo
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Carso
Cépages	10% sauvignon, 90% friulano
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Le domaine Ronco del Gnemiz appartient depuis 1964 à la famille Palazzolo, et est aujourd'hui dirigé par la très compétente Serena. La marque a vu le jour en 1982, à l'époque où la famille décide de commercialiser ses vins hors des frontières du Frioul. Le domaine possède 30 ha de terres dont 17 sont plantés de vignes. Le puissant 'Rosso del Gnemiz' est un assemblage de 70 % de merlot et 30 % de cabernet sauvignon, élevé sur bois. La maison produit également un monocépage de merlot, le 'Merlot Sol'. Un vin puissant mais équilibré, qui repose 20 mois dans des fûts de chêne neuf et qui vieillit en beauté. Les vins blancs sont à base de chardonnay, sauvignon blanc et pinot grigio mais aussi du beaucoup plus typique friulano. Celui-ci est également commercialisé en monocépage sous le nom de 'Bianco San Zuan'. Le Bianco di Jacopo a une couleur jaune léger et un bouquet mûr de pommes et de citron. Il est fruité et plein en bouche. Une petite pointe épicée. Finale fraîche.
Servir sur	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce
Origine	1,70 ha de vignobles (12 ans) à San Giovanni al Natisone. Orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Guyot simple.
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	manuelle, mi-septembre
Vinification	Pressurage doux (presse pneumatique). Le moût est précipité dans une cuve inox froide sans macération ni période sur peaux.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation de 9 mois en barriques de deuxième passage. L'assemblage des différentes barriques a lieu deux semaines avant l'embouteillage.
Analytique	Alc.13,50 % Vol.