LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chardonnay Sol
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, peu épicé, bouche clairement boisée, très minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Carso
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	99,99% 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'. La Chardonnay Sol a une couleur dorée brillante. Son bouquet est complexe aux arômes fins de pommes, de citron, avec une pointe minérale et une touche toastée. Beurré. Bouche pleine et large, avec une fine acidité et une finale puissante.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	3,12 ha de vignobles (25-70 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. 100% du moût fermente en proportions égales en barriques nouvelles, de 2ème et 3ème passage où le vin reste jusqu'à la mi-juillet. Les barriques sont assemblées deux semaine avant la mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc:14,00% Vol. - 5.8 g/L.
Production	3260 bouteilles