LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Friulano San Zuan
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	100% friulano
Alcohol percentage	13,00% 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 Friulano a une couleur jaune léger et un nez aux arômes frais de citron, d'ananas, avec une note végétale. Bouche vive aux impressions fruités fraîches, belle concentration. Finale juteuse.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages doux
Origine	1,3 ha de vignobles, orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Age des vignes : entre 10 et 45 ans. 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 donc en barriques de 2ème passage. Pas de malolactique. Les barriques sont assemblées deux semaine avant la mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	-
Analytique	Alc.13,50 % Vol.
Production	2300 bouteilles 0,75