LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Merlot Sol
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	merlot
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 Merlot a une couleur profonde et un nez aux arômes de fruit, de compote de prunes et de vanille. L'approche est puissante, les tannins souples et nobles soutenant la structure. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	0,70 ha de vignobles (70 ans) à San Giovanni al Natisone. Orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Guyot simple.
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	manuelle, fin septembre
Vinification	Macération avec les peaux pendant 15 jours. 20 mois en barriques neuves.
Elevage	20 mois en barriques neuves.
Analytique	13,00 % Vol. - 5,6 g/L.
Production	4.800 bouteilles





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30