LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sauvignon Salici
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	100% sauvignon
Alcohol percentage	15,00% 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 Sauvignon a une couleur jaune léger et un nez aux arômes exotiques avec une petite note végétale. Structure minérale avec du gras en suffisance. Bien équilibré. Finale vive.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	3 hectares de vignes dans et autour de San Giovanni al Natisone.
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Le sauvignon est vendangé mi septembre.
Vinification	Vinification classique: fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Une partie du vin est élevée 12 mois en barrique (pas de bois neuf). L'autre partie est élevée en cuves inox jusqu'à la commercialisation.
Analytique	14,50 % Vol.
Production	2.000 flessen 0,75