LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sauvignon Sol
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	100% sauvignon blanc
Alcohol percentage	12,00% 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 Sol a une couleur dorée et un nez aux arômes de fruits exotiques, d'épices, avec une touche végétale. Bouche pleine et puissante. Vin persistent, longue finale.
Servir sur	poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, volaille sauvage (canard…)
Origine	1,60 ha de vignobles (12 ans) à San Giovanni al Natisone. Orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Guyot simple.
Rendement	-
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, 3ème et 4ème passage. Pas de malolactique. Les barriques sont assemblées deux semaine avant la mise en bouteille. Le vin est commercialisé un an après sa mise en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc:14,00 % Vol. - 5,40 g/L.
Production	1.360 bouteilles
Recensentscores	Antonio Galloni: 94