LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Schioppettino
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOP Friuli Colli Orientali
Cépages	100% schioppettino
Alcohol percentage	14,50% 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'.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	0,60 ha de vignobles (10-20 ans) à San Giovanni al Natisone. Orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Guyot simple.
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	manuelle, début octobre
Vinification	Macération et fermentation en inox. Malolactique en barriques de 2ème et 3ème passage. 20 mois en barriques de 2ème et 3ème passage.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	20 mois en barriques de 2ème et 3ème passage.
Production	1.800 bottles