LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bianco di Jacopo
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Carso
Druivensoorten	10% sauvignon, 90% friulano
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Het landgoed Ronco del Gnemiz, sinds 1964 eigendom van de familie Palazzolo, rust vandaag in de zeer bekwame handen van Serena. Het merk zelf zag het levenslicht pas in 1982 toen werd beslist om de wijnen ook buiten Friuli te commercialiseren. Het domein telt 30 hectare waarvan er 17 hectare is beplant met wijngaarden. De krachtige Rosso del Gnemiz is een houtgerijpte assemblage van 70 % merlot en 30 % cabernet sauvignon terwijl de eerste ook afzonderlijk wordt gebotteld onder de naam Merlot Sol. Deze laatste wijn is een krachtige maar evenwichtige wijn die 20 maanden op nieuwe eiken vaten rust en een zeer groot bewaarpotentieel heeft. Chardonnay, sauvignon blanc en pinot grigio zijn de bouwstenen van de diverse witte wijnen, naast de zeer typische friulano die afzonderlijk wordt gevinifieerd en op de markt gezet wordt als ‘Bianco San Zuan’. De subtiele fruitige geur van de Bianco di Jacopo zal u zeker en vast weten te verleiden. Ook in de smaak spelen vooral appel en perzik de eerste viool met op de achtergrond wat vinnige kruidigheid en een amandeltoetsje. Wie houdt er nu niet van zo een guitig fruitkereltje aan een miniprijsje?
Serveren bij	visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	De wijngaarden liggen in San Giovanni al Natisone, met goede zuidwestelijke tot zuidelijke ligging.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	De oogst gebeurt manueel rond het midden van de maand september.
Vinificatie	Zachte persing met een pneumatische pers. Zonder voorafgaande schilweking worden de druiven vergist in gekoelde inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	De wijn rijpt na de gisting 9 maanden in oude vaten.
Analytisch	13,50 % alc. vol.