LICATA
WIJNFICHE

Naam	Friulano San Zuan
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	100% friulano
Alcohol percentage	13,00% 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 Friulano biedt frisse aroma's van limoen, ananas en een vegetale toets in de neus. Hoewel niet heel intens, komt de wijn toch levendig over in de smaak met opnieuw frisse fruitimpressies. Het plezier houdt aan tot in de lange, sappige afdronk.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	De wijngaarden liggen in San Giovanni al Natisone, met goede zuidoostelijke tot zuidelijke ligging.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	De oogst van de friulano gebeurt half september.
Vinificatie	De druiven worden zacht geperst door middel van een pneumatische pers. Zonder voorafgaande schilweking wordt de alcoholische gisting opgestart in inox tanks. De wijn krijgt geen malolactische omzetting om zoveel mogelijk frisheid te bewaren.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Na de gisting rijpt de wijn gedurende 9 maanden in oude eiken barriques.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	2300 flessen 0,75