LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso del Gnemiz
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, een echte fruitbom, een heus kruidenboeket, nog wat prominente houtinvloed, subtiel mineraal, krachtige tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	30% cabernet, 70% merlot
Alcohol percentage	99,99% 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 Rosso del Gnemiz heeft een diepe robijnrode kleur. Intense aroma's van gekneusde bessen, chocolade en braambessen. Volle wijn met goed geïntegreerde nobele tannines. Lange en fruitige afdronk. Pittige wijn.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	2 hec.vineyard in S. Giovanni al Natisone, all old vines.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	end of octobre
Vinificatie	seperate vinfication, fermentation and ageing in barriques (18 months)
Analytisch	13,2 % Vol. - 5,6 g/L.
Productie	2000 bottles