LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sauvignon Salici
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	100% sauvignon
Alcohol percentage	15,00% 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’. In 2013 heeft Ronco del Gnemiz nog meer afzonderlijke microcuvées op de markt gebracht waaronder deze fantastische Salici. Prachtig expressief boeket vol limoen, munt, kruiden en natte kiezel. Ook de smaak overtuigt meteen door de intensiteit en het schitterend evenwicht tussen intens fruit en zuren. Dit is genieten tot in de lange, levendige afdronk. Door Antonio Galloni terecht bekroond met een dikke 91/100!
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	De wijngaarden liggen in San Giovanni al Natisone, met goede zuidoostelijke tot zuidelijke ligging.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	De sauvignondruiven worden half september manueel geoogst.
Vinificatie	Deze sauvignon krijgt een klassieke vinificatie: alcoholische gisting in temperatuurgecontroleerde inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Een deel van de wijn krijgt 12 maanden rijping in oudere eiken barriques. Het ander deel rust in de inox tanks tot de commercialisatie.
Analytisch	14,50 % alc. vol.
Productie	2.000 flessen 0,75