LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sauvignon Sol
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, eerder strak, een heus kruidenboeket, subtiel mineraal, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	100% sauvignon blanc
Alcohol percentage	12,00% 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 Sauvignon Sol heeft een goudgele kleur en frisse aroma's van tropisch fruit, kruiden met een vegetale toets. Krachtige en volle smaak. Persitente wijn met een lange afdronk.
Serveren bij	gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	0,35 ha. vineyards divided in S. Giovanni al Natisone, avg age of the vines is 25 years., south south-east exposed
Opbrengst	-
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	half september
Vinificatie	The grapes of the different vineyards are vinified separtely. Classic vinfication with 12 months maturation in new French barriques
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques
Analytisch	Alc:14,00 % Vol. - 5,40 g/L.
Productie	2400 flessen





+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · www.licata.be

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30