LICATA
WIJNFICHE

Naam	Schioppettino
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Friuli Colli Orientali
Druivensoorten	100% schioppettino
Alcohol percentage	14,50% 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’.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Flesafsluiting	natuurkurk