LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Rosso del Gnemiz
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Ronco del Gnemiz
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, subtilement minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Friuli Colli Orientali
Cépages	30% cabernet, 70% merlot
Description	Le domaine Ronco del Gnemiz appartient depuis 1964 à la famille Palazzolo, et est aujourd'hui dirigé par la très compétente Serena. La marque a vu le jour en 1982, à l'époque où la famille décide de commercialiser ses vins hors des frontières du Frioul. Le domaine possède 30 ha de terres dont 17 sont plantés de vignes. Le puissant 'Rosso del Gnemiz' est un assemblage de 70 % de merlot et 30 % de cabernet sauvignon, élevé sur bois. La maison produit également un monocépage de merlot, le 'Merlot Sol'. Un vin puissant mais équilibré, qui repose 20 mois dans des fûts de chêne neuf et qui vieillit en beauté. Les vins blancs sont à base de chardonnay, sauvignon blanc et pinot grigio mais aussi du beaucoup plus typique friulano. Celui-ci est également commercialisé en monocépage sous le nom de 'Bianco San Zuan'. Le Rosso del Gnemiz a une couleur rouge rubis profonde. Arômes intenses de baies écrasées, de chocolat et de mûres. Vin plein, avec de nobles tannins bien intégrés. Longue finale fruitée. Vin énergique.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	3,60 ha de vignobles (15-50 ans) à San Giovanni al Natisone. Orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Guyot simple.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	manuelle, fin septembre
Vinification	Macération et fermentation alcoolique avec les peaux pendant 15 jours en cuves inox. Fermentation malolactique et maturation en barriques neuves et de second passage pendant 22 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	22 mois de barriques neuves ou de second passage
Analytique	13,2 % Vol. - 5,6 g/L.
Production	2000 bouteilles



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)