

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Sauvignon Sol
<b>Millésime</b>	2015
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2025
<b>Producteur</b>	Ronco del Gnemiz
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Friuli Colli Orientali
<b>Cépages</b>	100% sauvignon blanc
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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'.</p> <p>Le Sauvignon Sol a une couleur dorée et un nez aux arômes de fruits exotiques, d'épices, avec une touche végétale. Bouche pleine et puissante. Vin persistant, longue finale.</p>
<b>Servir sur</b>	poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, volaille sauvage (canard...)
<b>Origine</b>	1,60 ha de vignobles (12 ans) à San Giovanni al Natisone. Orientation sud, sud-ouest. Sol argileux et de marne. Guyot simple.
<b>Rendement</b>	-
<b>Viticulture</b>	Bio dynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	manuelle, mi-septembre
<b>Vinification</b>	Pressurage doux (presse pneumatique). Le moût est précipité dans une cuve inox froide sans macération ni période sur peaux. 100% du moût fermente en proportions égales en barriques nouvelles, de 2ème, 3ème et 4ème passage. Pas de malolactique. Les barriques sont assemblées deux semaines avant la mise en bouteille. Le vin est commercialisé un an après sa mise en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques françaises.
<b>Analytique</b>	Alc:14,00 % Vol. - 5,40 g/L.
<b>Production</b>	1.360 bouteilles
<b>Recensentscores</b>	Antonio Galloni, Vinous: 94

