

ARTIKELFICHE

Naam	Chardonnay Ronco Basso
Jaartal	2018
Producent	Ronco del Gnemiz
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, redelijk wat hout in de smaak, heel mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Carso
Druivensoorten	100% chardonnay
Omschrijving	<p>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.</p> <p>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'.</p>
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	3 ha wijngaarden in S.Giovanni al Natisone. Gemiddelde leeftijd van de stokken is 45 jaar.(Sommigen stokken zijn bijna 70 jaar oud)
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	half september
Vinificatie	De druiven van de verschillende wijngaarden worden apart gevinifieerd. De vinificatie is klassiek met een houtrijping van 11 maanden op nieuwe Franse barriques
Opvoeding	12 maanden op nieuwe Franse barriques
Analytisch	Alc:14,00% Vol.
Productie	3260 flessen
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026

