

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Merlot Sol
<b>Jaartal</b>	2012
<b>Producent</b>	Ronco del Gnemiz
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOP Friuli Colli Orientali
<b>Druivensoorten</b>	merlot
<b>Omschrijving</b>	<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> <p>De Merlot heeft een diepe kleur en aroma's van fruit, pruimencompote en vanille. De aanzet is krachtig, de tannines zijn zacht en nobel en ondersteunen de structuur. Lange afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
<b>Oorsprong</b>	S. Giovanni al Natisone, all old vines.
<b>Druiventeelt</b>	Biodynamisch & Biologisch
<b>Oogst</b>	end of octobre
<b>Vinificatie</b>	fermentation and ageing in barriques (18 months)
<b>Opvoeding</b>	20 maanden in barriques
<b>Analytisch</b>	13,00 % Vol. - 5,6 g/L.
<b>Productie</b>	4800 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2027

