

CHARDONNAY

2017

"originale, unico, autentico"

ho voluto concepire lo Chardonnay perchè sapevo che con questo calcare, i nostri terreni drenanti e gli sbalzi di temperatura dovuti alla Bora potevo creare un vino inimitabile



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Chardonnay, raccolte a mano.



Vigna

Si trova ad un'altitudine media di 250 m s.l.m. nel Carso Triestino, su terra rossa e roccia calcarea caratterizzata da forti drenaggi. Con una densità d'impianto di 5.500 piante per ettaro, una resa di 1,5 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 15 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



In Cantina

La vinificazione in bianco prevede 12 mesi di affinamento in vecchie barrique di rovere francesi e 6 mesi di stabilizzazione in vasche di acciaio. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni. Gradazione alcolica finale di 12,5%.



Andamento climatico

Stagione caratterizzata da un'estate calda. Le giornate fredde durante la vendemmia hanno permesso di ottenere vini ancora più freschi e minerali, caratterizzati da note olfattive di spiccata originalità.



Degustazione

Nel bicchiere si presenta con un colore giallo paglierino chiaro. Un vino internazionale che in questo caso diventa una vera e propria espressione del territorio, il Carso. Sentori fruttati - agrumati con note aromatiche speziate, soffici tocchi di vaniglia che si armonizzano con note di mineralità marina, danno vita a un prodotto complesso ed elegante. Fin dal primo sorso risulta fresco e vellutato, ma anche ricco e ampio, deciso e persistente. Servire a 12 - 13°C.



Formati

0,75 L

Kante