

# MALVASIA

2017

**"salina, speziata, profumata"**

*la mia Malvasia è l'unica varietà  
con la quale sono riuscito a cogliere  
il sapore del mare e dello iodio*



#### Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



#### Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Malvasia, 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 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 20 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 13%.



#### 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 il vino risulta limpido, color giallo paglierino intenso. La Malvasia di KANTE è lo specchio del terroir del Carso. Con la sua dinamicità, eleganza e ricchezza aromatica esprime il territorio carsico, caratterizzato da terra rossa e roccia calcarea. Il vino si esprime con tonalità floreali quali fiori di tiglio e ginestra e avvolgenti note fruttate. In bocca sapido con leggere note fumè con chiusura finale piacevolmente ammandorlato. Servire a 12 - 13°C.



#### Formati

0,75 L

Kante