

# SAUVIGNON

## 2017

**"profumato, determinato, immediato"**

*il mio Sauvignon parte dal freddo*



### Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



### Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Sauvignon, 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 15 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



### In Cantina

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



### 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

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Crea un incontro equilibrato tra le note varietali delle erbe autoctone, quelle fruttate e la mineralità tipica del terreno carsico. Un gioco tra freschezza e morbidezza. Un profumo intenso che al momento dell'assaggio trasmette l'eleganza e il carattere del vino, la chiusura e lunga e piacevolmente sapida in sintonia con lo stile della cantina. Servire a 12 - 13°C.



### Formati

0,75 L

Kante