

VITOVSKA

2017

"nascosta, elegante, inconfondibile"

*i nostri vecchi posizionavano in prima fila
a nord est i filari di Vitovska perchè
con la loro resistenza erano i protettori
di tutte le altre varietà contro la Bora*



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Vitovska, 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 19 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 12,5%.



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

Alla vista il vino mantiene la sua delicatezza ed eleganza con un bel colore giallo paglierino. Considerata la regina della viticoltura carsica, la Vitovska ha caratteristiche che consentono di dare ottimi risultati nelle terre rosse e drenanti del Carso. I sentori fruttati si fondono con sensazioni aromatiche e floreali e si alternano a profumi marini. In bocca il vino risulta minerale, leggermente balsamico, fresco e sul finale avvolgente. Servire a 12 - 13°C.



Formati

0,75 L

Kante