

SAUVIGNON

2010

"innovativo, intrigante, seducente"

il risultato della raccolta di uve maturate in vigneti con altitudine e temperature fredde che offrono profumi che ricordano quelli del fico



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

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



Vigna

Attentamente selezionata nel tempo, a 250 m s.l.m., nel Carso Triestino su terra rossa e roccia calcarea, caratterizzata da forti drenaggi.

Con una densità di 7.000 piante per ettaro e una resa di 800 gr per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, fa parte dei vigneti storici da 20 anni.



In Cantina

La vinificazione in bianco prevede 12 mesi di affinamento in vecchie barrique francesi di rovere e stabilizzazione in vasche di acciaio. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni e rimane in cantina per più di 90 mesi. Gradazione alcolica finale di 11,5%.



Andamento climatico

Primavera fredda con fioritura ritardata. Estate in generale piovosa e giornate fredde nel periodo della vendemmia.



Note di degustazione

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino. Crea un incontro equilibrato tra le note varietali delle erbe autoctone, quelle fruttate e la mineralità tipica del terreno carsico, con speziature, tostature. Un profumo intenso che al momento dell'assaggio trasmette l'eleganza e il carattere del vino arricchito da una leggera sensazione fumè, la chiusura e lunga e piacevolmente sapida con finale molto avvolgente che ricorda sensazioni balsamiche e i profumi del fico. Servire a 10 - 12°C.



Etichetta

Il verde del fico, il nero della concretezza, il rosso della passione, l'oro dei soldi.



Formati

0,75L - 1,5L

Kante