

# 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 metri d'altitudine 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 12 - 13°C.



#### Etichetta

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



#### Formati

0,75L - 1,5L

*Kante*