

# CHARDONNAY

2018

**"originale, unico, autentico"**

*ho voluto concepire lo Chardonnay perchè sapevo che con questo calcare, i nostri terreni drenanti e gli sbalzi di temperatura dovuti alla Bora potevo creare un vino inimitabile*



#### Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



#### Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Chardonnay, 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 1,5kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 16 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%.



#### Degustazione

Nel bicchiere si presenta con un colore giallo paglierino chiaro. Un vino internazionale che in questo caso diventa una vera e propria espressione del territorio, il Carso. Sentori fruttati - agrumati con note aromatiche speziate, soffici tocchi di vaniglia che si armonizzano con note di mineralità marina, danno vita a un prodotto complesso ed elegante. Fin dal primo sorso risulta fresco e vellutato, ma anche ricco e ampio, deciso e persistente. Servire a 10 - 12°C.



#### Formati

0,75L

Kante