

MALVASIA

2018

“salina, speziata, profumata”

*la mia Malvasia è l'unica varietà
con la quale sono riuscito a cogliere
il sapore del mare e dello iodio*



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

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



Vigna

Si trova ad un'altitudine media di 250m 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 1kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 21 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%.



Degustazione

Nel bicchiere il vino risulta limpido, color giallo paglierino intenso. La Malvasia di KANTE è lo specchio del terroir del Carso. Con la sua dinamicità, eleganza e ricchezza aromatica esprime il territorio carsico, caratterizzato da terra rossa e roccia calcarea. Il vino si esprime con tonalità floreali quali fiori di tiglio e ginestra e avvolgenti note fruttate. In bocca sapido con leggere note fumè con chiusura finale piacevolmente ammandorlato. Servire a 10 - 12°C.



Formati

0,75L

Kante