

# SAUVIGNON

2018

**"profumato, determinato, immediato"**

*il mio Sauvignon parte dal freddo*



#### Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



#### Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Sauvignon, 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 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 12%.



#### Degustazione

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino intenso. Crea un incontro equilibrato tra le note varietali delle erbe autoctone, quelle fruttate e la mineralità tipica del terreno carsico. Un gioco tra freschezza e morbidezza. Un profumo intenso che al momento dell'assaggio trasmette l'eleganza e il carattere del vino, la chiusura e lunga e piacevolmente sapida in sintonia con lo stile della cantina. Servire a 10 - 12°C.



#### Formati

0,75L

Kante