

MALVASIA

2012

Le alghe

il profumo e il sapore del mare



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

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



Vigna

Attentamente selezionata nel tempo, a 250m 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, una resa di 800gr 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 12,5% vol.



Andamento climatico

Primavera con buone piogge e un'estate calda hanno portato a una vendemmia leggermente anticipata e buoni risultati.



Note di degustazione

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino. Caratterizzato da un ventaglio odoroso prevalentemente floreale con sentori di biancospino, ginestra, camomilla, fiore di tiglio, zagara. Leggere note fruttate di arancia candita e pera. Effluvi di roccia carsica e mineralità terrosa.

È un vino di struttura potente e morbida, in bocca risulta caldo, equilibrato con molta sapidità e ritorni di crema al limone. Ottima corrispondenza tra naso e bocca. Nel bicchiere continua a sprigionare nel tempo sempre nuove sensazioni.



Formati

0,75L - 1,5L

Kante