KANTE

Ispirato dal mondo vegetale, la mia visione si riflette nel modo di ricreare l'armonia, la purezza, l'eleganza che troviamo in natura in tutto quello che faccio quotidianamente, il modo di preparare i miei campi, di imbottigliare con il mio cantiniere e di etichettare i migliori risultati del mio lavoro, le mie "selezioni", con i quadri che dipingo per terra all'aperto la mattina all'alba.

Edi Kante

PINOT NERO 2009

Intrigante, passionale, misterioso

Ho ricercato gli angoli più particolari delle mie vigne, i più freddi, i più ventilati per il prodotto più esigente

DENOMINAZIONE

Venezia Giulia IGT

UVA e VIGNETO

Si ottiene da uve 100% Pinot Nero, raccolte a mano.

VIGNA

Attentamente selezionata nel tempo si trova ad un'altitudine media di 250 m s.l.m. in una zona particolarmente fredda del Carso Triestino.
Con una densità d'impianto di 7500 piante per ettaro, una resa di 700 gr per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 20 anni simbolo della ricerca della cantina.

in CANTINA

Scelta unicamente di quelle uve che in alcune vendemmie offrono le caratteristiche adatte.
Macerazione per 14 giorni a contatto con le bucce.
Permanenza in barrique per almeno 36 mesi. Successivo assemblaggio in acciaio. Affinamento e maturazione, i passaggi decisivi, avvengono in bottiglia in condizioni di cantina naturali a 12 gradi di temperatura costanti in una cantina, scavata nella roccia, che ricrea le medesime condizioni di umidità, temperatura e pulizia delle cavità carsiche.
L'imbottigliamento avviene senza filtrazioni.

NOTE di DEGUSTAZIONE

Colore

Rosso rubino scarico con delle leggerissime sfumature granate.

Profumo

Un vino internazionale che in questo caso diventa una vera e propria espressione del territorio, il Carso dove trova la sua ambientazione ideale.
Naso elegante con sentori di frutti di bosco freschi, fragoline, frutta rossa, un leggero sentore di prugna e una viola fresca.
Pepe nero, grafite e leggero sentore di polvere di caffe.

Sapore

Al momento dell'assaggio si rivela fresco ed elegante, si percepiscono note di frutta di bosco, erbe aromatiche, tostature con caratteristiche di spiccate mineralità e balsamicità corrispondenti anche in fase di chiusura.

Gradazione Alcolica: 12% vol
Acidità Totale: 6,1 g/l
Formati: 0,75L
Bottiglie prodotte: 2000
Temperatura di servizio: 14°C

Azienda Agricola Kante Loc. Prepotto 1/a - 34011 Duino-Aurisina (TS) T.+39040200255 kante@kante.it - P.I. 00685460321 **www.kante.it**

KANTE

PINOT NERO 2009

ANNATA

L'annata 2009 dal punto di vista meteorologico è stata caratterizzata da una primavera calda con precipitazioni regolari che hanno di fatto anticipato germogliamento e fioritura.
Un'estate regolare con andamento climatico favorevole ha favorito lo sviluppo delle viti equilibrando la fase vegetativa e quella produttiva della pianta.
Un settembre privo di precipitazioni ha consentito una vendemmia senza intoppi a coronamento di un'annata eccezionale.

Temperatura m.
13,6°C

Pioggia p.v.*
462 mm

Data di vendemmia
7 settembre 2009

Giornate di sole p.v.*
111

* periodo vegetativo

il CARSO

il Clima

Il Carso si pone come un'area di transizione tra il clima mediterraneo e prealpino. Il clima della zona carsica può dunque essere definito di transizione fra l'Atlantico e il Continentale.
In virtù dell'influenza del mare e del clima mediterraneo, le temperature in quest'area, pur mantenendo notevoli sbalzi, non si abbassano tanto da recar danno alla vite e anche le più elevate temperature estive non raggiungono livelli tali da poter direttamente condizionare la crescita e lo sviluppo. Le precipitazioni complessive durante l'anno sono normalmente comprese tra i 1000mm, nella zona più meridionale e i 1400mm in quella più settentrionale, evidenziando un gradiente da sud-est verso nord-ovest; lungo il versante costiero le precipitazioni annue presentano valori ancora più bassi, attestandosi intorno agli 850mm.
Le precipitazioni raggiungono il livello massimo verso la fine dell'anno, in ottobre, novembre e dicembre. Il primo livello di diminuzione di piovosità si riscontra nei mesi di febbraio e marzo, ma non incide molto sulla fase dello sviluppo, al momento del germogliamento la vite dispone di una sufficiente quantità di precipitazioni. Il livello minimo di piovosità si registra durante l'estate nei mesi di luglio e agosto.

il Suolo

L'altopiano del Carso, il cui nome trae origine dalla parola indoeuropea "Kar", ovvero rupe, roccia, altro non è che un anticlinale, cioè una piega a gobba, allungata da nord-ovest verso sud-est e situata in una vasta area ripartita fra Italia, Slovenia, Croazia. Le forze tettoniche, dando origine all'anticlinale, hanno portato in superficie gli spessi banchi calcarei ricchi di fossili, depositatisi in mare, che caratterizzano l'altopiano e buona parte del costone che si affaccia sull'Adriatico, nonché, limitatamente ad alcune zone, i depositi di flysch, e cioè argille di natura marno-arenacela. I prodotti del disfacimento del substrato calcareo trasportati dal vento formano orizzonti di spessore esiguo. Accumuli più profondi di tali terreni, le cosiddette "terre rosse carsiche", si riscontrano solo in corrispondenza delle "doline", depressioni ad imbuto, dove superano anche un metro di spessore e dalle quali si attinge terreno fertile. Caratteristica fondamentale delle "terre rosse" è la straordinaria ricchezza di particelle colloidali, l'alto contenuto di argilla e la scarsità di sabbia. Esiste una grande differenza tra la terra rossa del Carso e le altre terre rosse del mondo, la prima contiene una maggiore quantità di scheletro siliceo, un notevole contenuto di roccia formata di variegati granelli di silice, assenti nelle altre terre rosse. La particolarità di questi terreni è caratterizzata dalla permeabilità del sottosuolo, dove l'acqua filtra scavando nel sottosuolo grotte, pozzi, gallerie, la parte insolubile è la terra rossa del Carso.

i Venti

L'inverno nel Carso è notevolmente più freddo di quanto ci si potrebbe aspettare, considerata la vicinanza diretta del mare Adriatico. I frequenti venti freddi fanno diminuire in particolare la temperatura invernale. Il Carso assomiglia spesso a una grande porta, attraverso la quale penetra da nord-est un freddo vento continentale, "la Bora". La Bora che è un vento secco, freddo, che soffia dal continente verso il mare, fa diminuire notevolmente la temperatura dell'aria creando forti sbalzi termici e influisce in maniera significativa sull'ambiente agricolo favorendo il prosciugamento del terreno, accentuandone così lo stato siccitoso, ma nel contempo, durante la buona stagione, contribuendo a contenere l'umidità dell'aria a tutto vantaggio della sanità delle uve. L'influenza della prossimità del mare, si nota quando inizia a soffiare sul Carso il vento caldo, proveniente da sud-ovest, chiamato "Mornik" dagli abitanti locali.
Questo vento porta quantità relativamente elevate di umidità.

il Territorio

Nel Carso, le condizioni climatiche particolari dovute alla posizione geografica, la terra rossa, i forti drenaggi, l'influsso marino, i forti sbalzi termici rendono possibile la realizzazione di vini longevi, con richiamo di freschezza e gioventù nonostante la loro veneranda età. Vini di carattere esclusivo, con una grande fusione di profumi, sentori e sensazioni gusto olfattive. Unici nella loro schiettezza ed eleganza.