

CHARDONNAY

2019

"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 17 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. Gradazione alcolica finale di 12,5%.



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