

SAUVIGNON

2019

"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 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%.



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