

TERRANO

2018

"giovanile, irruento, accattivante"

bandiera dell'autoctono.

Espressione della terra rossa del Carso

e del suo carattere aspro e forte



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Terrano, 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 1,5 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 21 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



In Cantina

Macerazione di 3 settimane, affinamento per 36 mesi in botti di rovere da 25 hl, imbottigliamento senza filtrazioni. Gradazione alcolica finale di 12%.



Andamento climatico

Stagione caratterizzata da un'estate calda. Le giornate fredde durante la vendemmia hanno permesso di ottenere vini ancora più freschi e minerali, caratterizzati da note olfattive di spiccata originalità.



Degustazione

Il vino si presenta con un colore rosso porpora impenetrabile con riflessi luminosi. Il Terrano è un vino della tradizione del Carso triestino, a cui KANTE ha voluto affiancare una vinificazione moderna, che lo ha portato ad ottenere un prodotto autentico e nobile. Associabile alla terra rossa del Carso regala un ricco profumo che richiama i frutti di bosco e frutta rossa matura. In bocca stupisce con una piacevole e spiccata freschezza di lunghissima persistenza. Servire a 15 - 16°C.



Formati

0,75 L

Kante