

LA BORA DI KANTE

2012

"indimenticabile"

Edi Kante identifica il suo Chardonnay del Carso nella propria territorialità, Trieste "la città della Bora"



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve Chardonnay 2012, raccolte a mano.



Vigna

Attentamente selezionata nel tempo, a 250 metri d'altitudine, con una densità di 7000 piante per ettaro e una resa di 500/600 gr per pianta, fa parte dei vigneti storici orientati ad ovest tra il mare e la chiesa di San Pelagio.



In Cantina

La vinificazione in bianco prevede 12 mesi di affinamento in vecchie barrique e 24 mesi di stabilizzazione in vasche di acciaio. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni e rimane in cantina per più di 60 mesi. Gradazione alcolica finale di 12,5%.



Andamento climatico

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



Degustazione

Nel bicchiere il vino risulta limpido, con un colore giallo paglierino elegante e luminoso. Autentico ed elegante, con un corredo olfattivo raffinato, si distingue per la sua freschezza, nonostante il lungo periodo di invecchiamento, e per le sue caratteristiche di salinità e mineralità, donate dalla terra rossa ricca di sali minerali, dalla vicinanza al mare e dalla Bora che quando soffia raggiunge ogni singolo grappolo. Al momento dell'assaggio si percepiscono note di frutta gialla, agrumi e burro. Servire a 10 - 12°C.



Etichetta

il Molo Audace, simbolo storico della città di Trieste, catturato in uno splendido scatto di Marino Sterle in una giornata di "Bora".



Formati

0,75 L - 1,5L

Kante