

# CHARDONNAY

2020



## 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 250mt s.l.m. nel Carso Triestino, su terra rossa e roccia calcarea caratterizzata da forti drenaggi. Con una densità di impianto di 5.500 piante per ettaro, una resa di 1,5 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 18 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



## In Cantina

La vinificazione in bianco prevede 12 mesi di affinamento in vecchie barriques di rovere francese esauste seguito da 6 mesi di stabilizzazione in acciaio.

Grado alcolico finale 13%.



## Degustazione

Giallo paglierino brillante. In degustazione irrompe al naso la sua nota salmastra. Fresco e intenso con profumi di frutta esotica, agrumi, pompelmo e cedro; note verdi di erbe aromatiche, rosmarino, alloro e mentuccia. In bocca rotondo e persistente con una spiccata mineralità. Specchio del terroir, carsico e marino.

Servire a 10 - 12°C.



## Formati

0,75L

Kante