

MALVASIA

2020



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola Kante.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Malvasia, 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 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 23 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 di 12,5%.



Degustazione

Il colore è di un giallo paglierino intenso. La Malvasia di Kante è mare e iodio. Diretto e intenso al naso con le sue distintive note fresche ed eleganti, camomilla, ginestra, tiglio, miele di acacia. Avvolgente e di corpo, al palato spicca l'identità calcarea, lungo e persistente il finale delicatamente ammandorlato. Perfetto equilibrio di acidità e mineralità unite dalla nota salmastra.

Servire a 10 - 12°C.



Formati

0,75L

Kante