

SAUVIGNON

2020



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola Kante.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Sauvignon Blanc, 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 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 12%.



Degustazione

Giallo paglierino cristallino. Il Sauvignon di Kante rompe gli schemi. Ampio il bouquet al naso, note verdi di fresche erbe mediterranee, menta piperita, basilico e poi dragoncello, unite a una nota citrina di lime e cedro. Fresco ed avvolgente al palato si riconoscono sentori di pino marittimo. Le spiccate note minerali sottolineano il finale carsico, lungo, elegante e sapido.

Servire a 10 - 12°C.



Formati

0,75L

Kante