

PINOT NERO

2016

"intrigante, passionale, misterioso"

*ho ricercato gli angoli più particolari
delle mie vigne per il prodotto più esigente,
freddi e ventilati*



Denominazione

Trevenezie IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Pinot Nero, raccolte a mano.



Vigna

Si trova ad un'altitudine media di 250 m s.l.m., nel Carso Triestino, in una zona contraddistinta da forti sbalzi termici, 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 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 20 anni simbolo della ricerca autoctona della cantina.



In Cantina

Macerazione di 3 settimane, primo affinamento per 24 mesi in barrique di rovere francesi nuove e seminuove, successivo affinamento per 12 mesi in botti da 25hl. Gradazione 12%.



Andamento climatico

Un'ottima annata caratterizzata da una primavera calda, che ha portato a un germogliamento anticipato, un'estate dalle precipitazioni regolari, tempo bello e asciutto durante il periodo della vendemmia.



Degustazione

Nel bicchiere si presenta con un colore rosso rubino. Un vino internazionale che in questo caso diventa una vera e propria espressione del territorio, il Carso dove trova il suo terroir ideale. Al momento dell'assaggio si percepiscono note di frutta di bosco erbe aromatiche, tostature con caratteristiche di spiccate mineralità e balsamicità corrispondenti anche in fase di chiusura. Servire a 15 - 16°C.



Etichetta

Il Carso di Kante.



Formati

0,75 L - 1,5 L

Kante