

# 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