

MALVASIA

RISERVA 2016



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola Kante.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve Malvasia 2016, 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 e 24 mesi di stabilizzazione in acciaio. In bottiglia senza filtrazioni il vino aspetta in cantina per almeno 60 mesi.

Grado alcolico finale 12,5%



Andamento climatico

Annata da ricordare, con bel tempo in primavera ed estate, piovosità regolare durante tutto il periodo vegetativo. Importanti escursioni termiche. Vendemmia settembrina caratterizzata dal bel tempo.



Degustazione

Giallo dorato intenso e cristallino. Esplosivo il bouquet, ampio e profondo. Frutta gialla matura, mela renetta, miele di eucalipto, note evolute di frutta secca e resina. In bocca balsamico e rigenerante con la sua persistenza marina, l'acidità nonostante l'età resta altissima. Longevo.

Servire a 10 - 12°C.



Etichetta

La vigna e il mare secondo Kante



Formati

0,75L - 1,5L

Kante