

LUDVIK

"autentico, profondo, asciutto"

la tradizione e l'originalità



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola KANTE.



Uva e Vigneto

40% Pinot Nero, 30% Terrano, 20% Cabernet, 10% Merlot.



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

Macerazione sulle bucce per 2 settimane. Affinamento per 4 anni in botti da 25hl e barrique seminuove. I vini vengono assemblati prima dell'imbottigliamento. Gradazione alcolica finale di 12,5%.



Degustazione

Nel bicchiere si presenta con un colore rosso rubino carico. Questo vino nella sua finezza riesce ad esprimere una grande armonia oltre ad una tipicità dovuta al particolare terroir. Il sorso pieno ed appagante evidenzia note di frutti di bosco, frutta matura e piacevoli tostature di cacao e cioccolato. Lunga persistenza e finale molto avvolgente e piacevolmente balsamico. Servire a 15 - 16°C.



Etichetta

La storica etichetta di KANTE.



Formati

0,75 L

Kante