

CHARDONNAY

2021



Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola Kante.



Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Chardonnay, 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 1,5 kg per pianta e un sistema di allevamento a Guyot singolo, da 19 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 13%.



Degustazione

Giallo paglierino brillante. In degustazione irrompe al naso la sua nota salmastra. Fresco e intenso con profumi di frutta esotica, agrumi, pompelmo e cedro; note verdi di erbe aromatiche, rosmarino, alloro e mentuccia. In bocca rotondo e persistente con una spiccata mineralità. Specchio del terroir, carsico e marino.

Servire a 10 - 12°C.



Formati

0,75L

Kante