

# SAUVIGNON

2021



## Denominazione

Venezia Giulia IGT - Azienda Agricola Kante.



## Uva e Vigneto

Si ottiene da uve 100% Sauvignon Blanc, 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 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 12%.



## Degustazione

Giallo paglierino cristallino. Il Sauvignon di Kante rompe gli schemi. Ampio il bouquet al naso, note verdi di fresche erbe mediterranee, menta piperita, basilico e poi dragoncello, unite a una nota citrina di lime e cedro. Fresco ed avvolgente al palato si riconoscono sentori di pino marittimo. Le spiccate note minerali sottolineano il finale carsico, lungo, elegante e sapido.

Servire a 10 - 12°C.



## Formati

0,75L

Kante