

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Edi Kante

## NOME DEL VINO

Edi Kante Sauvignon

## DENOMINAZIONE

Venezia Giulia IGT

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## REGIONE DI PROVENIENZA

Friuli-Venezia Giulia

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Carso Triestino

## VINIFICAZIONE

La vinificazione in bianco prevede 12 mesi di affinamento in vecchie barrique di rovere francesi e 6 mesi di stabilizzazione in vasche di acciaio. Il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

## AFFINAMENTO

12 mesi di affinamento in vecchie barrique di rovere francesi e 6 mesi di stabilizzazione in vasche di acciaio

## VITIGNO/I

100% Sauvignon

## ALLEVAMENTO

Guyot singolo

## ESPOSIZIONE

sud

## ALTITUDINE

250m s.l.m.

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

16 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terra rossa e roccia calcarea

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà settembre

## ETTARI VITATI

2 ettari

## RESA PER ETTARO

densità d'impianto di 5.500 piante per ettaro, resa di 1,5 kg per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Edi Kante

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D3717