METERI
SELEZIONE VINI

Kai 2017 Vintage IGT Venezia Giulia Bianco - Paraschos

Nazione: Italia
Regione: Friuli-Venezia Giulia
Territorio: San Floriano
Genere: Vino
Denominazione: IGT Venezia Giulia
Tipologia: Bianco
Vitigno: Friulano (Ex Tocai)
Annata: 2017
Età delle Vigne: 80-90 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Friulano, fermentazione spontanea, l’affinamento avviene in grandi botte di rovere per 36 mesi e altrettanti mesi in bottiglia.
Biologico Certificato.
Sentori chiave: Frutta esotica, pietra focaia e richiami ossidativi.

Naso: note ossidate, delicatamente floreali, balsamiche e speziate.

Bocca: sorso di trama, sapido, minerale, fresco, di gran beva ma al contempo potente, generoso e straordinariamente lungo.

Vista: Giallo carico, lucente e profondo

METERI
SELEZIONE VINI

Ci troviamo in Friuli, più precisamente a San Floriano, in una delle colline più vocate ed importanti del Collio goriziano, dove è la ponca a dettar legge in vigna dando vita a vini con estrema longevità, mineralità e sapidità.
Vigne vecchie, pochi trattamenti e clima sono gli elementi favoriscono le lavorazioni artigianali in queste zone: poca e talvolta nessuna aggiunta di solforosa e assenza di filtrazioni sono pratiche assodate ormai da generazioni.

La cantina oggi guidata da Alexis e Jannis (origine greca ma cuore friulano) ad oggi si pone come uno dei fari nel catalogo di Meteri e più in generale nel panorama vinicolo artigianale italiano.
Dalla 2020 assistiamo ad una gran virata rispetto al passato della cantina, dove alla ruvida espressione caratterizzata da lunghe macerazioni e grandi estrazioni, oggi vengono preferiti vini dotati di finezza, organicità, sapidità e soprattutto precisione.

Il Kai 2017 Vintage è il vino ammiraglia dell'azienda è un bianco ottenuto da Friulano in purezza proveniente da vigne di quasi 100 anni (1936). L'affinamento è svolto in legno grande, la pressatura è soffice per garantire gran finezza ed eccezionale espressività e la vinificazione è effettuata in assenza di filtrazione e solforosa, pur mantenendo precisione millimetrica.
In questa veste il Kai affinando per più tempo in bottiglia e soprattutto in virtù della particolare annata, esprime uno spettro olfattivo che vira verso richiami più eterei e ossidati rispetto al Kai in uscita con l'annata corrente, dando vita ad una visione unica e peculiare del Friulano.