



MARCO CARPINETI



KIUS BRUT MILLESIMATO

Kius è uno spumante metodo classico prodotto interamente da uve Bellone, è la prova di come la passione e la caparbia, uniti ad un pizzico di incoscienza, possano trainare verso risultati quasi inaspettati. L'intenso percorso, fino ad allora inesplorato, è iniziato per la volontà d'interpretare questo antico vitigno in maniera originale. I lieviti, per almeno ventiquattro mesi, laboriosamente forgiato, scolpiscono e definiscono questo unico ed affascinante spumante. Chissà se il fascino sarà solo dovuto all'uva chiamata Bellone?

CARATTERISTICHE

Vitigno
Bellone.

Densità d'impianto
4500 ceppi per ettaro.

Forma d'allevamento
Spalliera.

Epoca di raccolta
Ultima decade di agosto.

Vinificazione
Pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata.

Tiraggio
Da aprile a giugno dell'anno successivo alla vendemmia.

Affinamento sui lieviti
Durata media 24 mesi.

Dati analitici alla sboccatura
Alcool 12,5% Vol.; pH 3,15; Acidità Totale 5,70 grammi/litro;
Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.

Solfiti
Anidride Solforosa totale alla sboccatura inferiore a 48 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo chiaro con riflessi dorati, profumo fruttato con note di lievito, gusto fresco, sapido con buona persistenza.