



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 13% Vol.; pH 3,12; Acidità Totale 6,30 grammi/litro; Acidità Volatile 0,39 grammi/litro.

**Solfiti**  
Anidride Solforosa totale alla sboccatura inferiore a 56 milligrammi/litro (limite legale massimo: 155 milligrammi/litro).

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