MARCO CARPINETI

KIUS
EXTRA BRUT

Kius extra brut è uno spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Nero Buono. Nato da un dovere di appartenenza al territorio e da un desiderio di esaltare le sue forme espressive. Un viaggio nell'equilibrio dei sensi che inizia da una terra vigorosa, si adagia trenta mesi sui lieviti e continua...

CARATTERISTICHE

Vitigno
Nero Buono.

Densità d'impianto
4500 ceppi per ettaro.

Forma d'allevamento
Spalliera.

Epoca di raccolta
Prima decade di settembre.

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 30 mesi.

Dati analitici alla sboccatura
Alcool 13,3% Vol.; pH 3,08; Acidità Totale 6,30 grammi/litro; Acidità Volatile 0,39 grammi/litro.

Solfiti
Anidride Solforosa totale alla sboccatura inferiore a 55 milligrammi/litro (limite legale massimo: 155 milligrammi/litro).

Caratteristiche Organolettiche
Colore rosa tenue, salmone. Naso agrumato, bocca fresca ed incisiva, perlage sottile ed elegante.

Marco Carpineti Azienda Agricola Biologica, S.P. Velletri- Anzio N°3 - 04010 Cori Italia
+39 069679860 - info@marcocarpineti.com - www.marcocarpineti.com