



BRUT



KIUS brut è uno spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Bellone. I lieviti per almeno ventiquattro mesi lo forgianno, scolpiscono e definiscono, rendendolo unico ed affascinante.

CARATTERISTICHE TECNICHE
BRUT MILLESIMATO

Vitigno

Bellone

Epoca di raccolta

ultima decade di agosto

Vinificazione

pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

24 mesi sui lieviti

Caratteristiche Organolettiche

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