

EXTRA BRUT



KIUS extra brut è uno spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Nero Buono. Un viaggio nell'equilibrio dei sensi che inizia da una terra vigorosa, si adagia trenta mesi sui lieviti e continua...

CARATTERISTICHE TECNICHE *EXTRA BRUT MILLESIMATO*

Vitigno

Nero Buono

Epoca di raccolta

prima decade di settembre

Vinificazione

pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

30 mesi sui lieviti

Caratteristiche Organolettiche

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

