



PAS DOSÉ



KIUS pas dosé è uno spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Nero Buono selezionate all'origine. Il microclima, la biodiversità del luogo e i sessanta mesi di permanenza sui lieviti lo rendono uno spumante bilanciato tra tradizione e modernità.

CARATTERISTICHE TECNICHE *PAS DOSÉ MILLESIMATO*

Vitigno

Nero Buono

Epoca di raccolta

prima decade di settembre

Vinificazione

pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento

60 mesi sui lieviti

Caratteristiche Organolettiche

Colore giallo chiaro con riflessi dorati. Naso complesso, armonioso ed equilibrato, perlage sottile ed elegante