

Spumante Metodo Classico Brut "Kius" – Marco Carpineti



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Lazio
- 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

IL VINO:

- Colore: Giallo chiaro con riflessi dorati
- Profumo: Al naso è piacevole e intrigante, in grado di evocare suggestioni di frutta fresca, scorza di agrumi e tanti fiori bianchi, con delicate e appena accennate sfumature di lieviti e panificazione
- Gusto: Il sorso è morbido, cremoso, vivace e stuzzicante, dotato di una freschezza fruttata e di una gradevole sapidità.