



MARCO CARPINETI



## KIUS PAS DOSÉ MILLESIMATO

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

#### **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 60 mesi.

#### **Dati analitici alla sboccatura**

Alcool 12,5% Vol.; pH 3,15; Acidità Totale 5,70 grammi/litro; Acidità Volatile 0,37 grammi/litro.

#### **Solfiti**

Anidride Solforosa totale alla sboccatura inferiore a 48 milligrammi/litro (limite legale massimo: 185 milligrammi/litro).

#### **Caratteristiche Organolettiche**

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