



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.