



KIUS è uno spumante metodo classico prodotto interamente da uve Bellone, è la prova di come la passione e la caparbietà, uniti ad un pizzico di incoscienza, possano trainare verso risultati quasi inaspettati. L'intenso percorso, fino ad allora inesplorato, è iniziato per la volontà d'interpretare questo antico vitigno in maniera originale. I lieviti, per almeno ventiquattro mesi, laboriosamente forgiano, scolpiscono e definiscono questo unico ed affascinante spumante. Chissà se il fascino sarà solo dovuto all'uva chiamata Bellone....?

## BRUT MILLESIMATO

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.
Affinamento:	24 mesi in bottiglia.
Caratteristiche Organolettiche:	Colore giallo chiaro con riflessi dorati, profumo fruttato con note di lievito, gusto fresco, sapido con buona persistenza.