



Kius extra brut è uno spumante metodo classico prodotto da uve interamente di Nero Buono di Cori. Nato da un dovere di appartenenza al territorio e da un desiderio di esaltare le sue forme espressive. Un viaggio nell'equilibrio dei sensi che inizia da una terra vigorosa, si adagia trenta mesi sui lieviti e continua...

EXTRA BRUT

Vitigno:	Nero Buono di Cori.
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.
Affinamento:	30 mesi sui lieviti.
Caratteristiche Organolettiche:	Colore rosa tenue, salmone. Naso agrumato, bocca fresca ed incisiva, perlage sottile ed elegante.