



KIOS

BIOLOGICO
ORGANIC



KIOS

Vino frizzante non filtrato, ricco e strutturato, ottenuto da uve Canaiolo coltivate in regime biologico e raccolte a mano.

Dopo la raccolta e una soffice pressatura delle uve avviene la fermentazione spontanea in vasche di cemento.

Seguendo il metodo ancestrale di "rifermentazione in bottiglia senza degorgiare", il vino non filtrato, con l'aggiunta di mosto, viene imbottigliato per la seconda fermentazione, conferendo al vino un carattere unico e straordinario.

La presenza del sedimento costituisce la caratteristica tipica del metodo utilizzato che mantiene tutta la vitalità del vino in bottiglia.

Colore rosa carico, caratteristico profumo di frutta rossa di buona intensità con sentori mammola, ciliegia e lieviti. In bocca ha un ingresso gentile con acidità discreta che sostiene il gusto.

KIOS

Unfiltered sparkling wine, rich and structured, obtained from Canaiolo grapes grown organically and harvested by hand.

After the harvest and a soft pressing of the grapes, spontaneous fermentation takes place in cement tanks.

Following the ancestral method of "refermentation in the bottle without disgorging", the unfiltered wine, with the addition of must, is bottled for the second fermentation, giving the wine a unique and extraordinary character.

The presence of sediment has chosen the typical characteristic of the method used which has maintained all the vitality of the wine in the bottle.

Deep pink color, characteristic aroma of red fruit of good intensity with hints of sweet violet, cherry and yeast. In the mouth it has a gentle entrance with discreet acidity that supports the taste.