



VAL DI TORO

K.I.S.

Keep it sparkling

VINO SPUMANTE  
DI QUALITÀ BRUT ROSÈ  
METODO CHARMAT

**SCHEDA TECNICA**

# K.I.S. Keep it Sparkling

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT ROSÈ  
METODO CHARMAT



|                       |  |
|-----------------------|--|
| PRODUTTORE            | Val di Toro  |
| PROVENIENZA           | Toscana  |
| DENOMINAZIONE         | DOC Maremma Toscana Rosato                           |
| BOTTIGLIE PRODOTTE    | 6500   |
| UVAGGIO               | 100% Sangiovese                                      |
| CATEGORIA             | Vino Rosato  |
| TIPOLOGIA             | Vino Spumante di Qualità<br>Brut Rosè Metodo Charmat |
| COLORE                | Rosa tenue   |
| SAPORE                | Frutti rossi   |
| SERVIRE A             | 6°   |
| ALCOL                 | 12% VOL  |
| FORMATO               | 0,75 l   |
| AFFINAMENTO           | 6 mesi in acciaio                                    |
| DECANTAZIONE          | Da bere subito                                       |
| ABBINAMENTI           | Aperitivi, salumi e formaggi                         |
| INFORMAZIONI GENERALI | Contiene solfiti                                     |

Note \_\_\_\_\_ /100

## Vinificazione

Le uve di Sangiovese vengono raccolte a mano ad Agosto. Dopo una pressatura soffice il mosto subisce una prima fermentazione. Aggiunto il Pié de Cuveé si avrà una seconda fermentazione della durata di circa 20 giorni durante i quali la massa viene agitata 1 o 2 volte al giorno. Finita quest'altra fermentazione, per ottenere un'alta qualità, viene prolungata la permanenza sui lieviti con risospensione periodica delle fecce per circa 6 mesi. Questa tecnica fa sì che le sostanze che i lieviti hanno assorbito durante la fermentazione vengano rilasciate di nuovo all'interno del vino durante la loro lisi e di arricchirne i composti derivanti dai lieviti, conferendo corposità e complessità al vino. La temperatura in queste fasi viene sempre mantenuta tra i 18° e 15° C. Finito l'affinamento lo spumante viene filtrato in ambiente iperbarico per eliminare i lieviti lisi. Segue un trattamento termico durante il quale si porta il vino spumante ad una temperatura di -4°C provocando così la precipitazione dell'acido tartarico. Viene quindi filtrato nuovamente e imbottigliato sempre in condizioni di temperatura costante e ambiente iperbarico.

## Note di degustazione

Il perlage è fine e persistente, colore rosa tenue. Al naso si sprigionano profumi di frutti rossi, tipici del Sangiovese. Palato pieno, elegante e fresco. Ottimo come aperitivo e in perfetta armonia con salumi e formaggi.