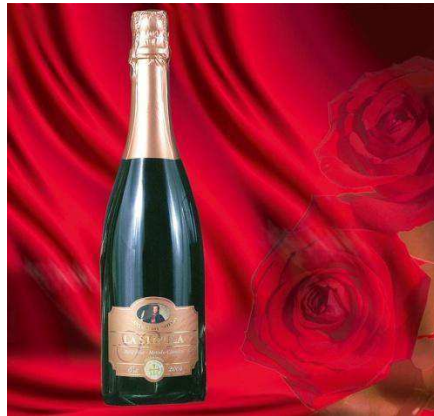




La Stipula Rosé - Vino Spumante di Qualità- Brut



*“L’effervescenza
dell’Aglianico, anche Rosé!”*

Uve: 100% Aglianico del Vulture rigorosamente Millesimato ottenuto con metodo classico. Vendemmia: manuale nella ultima decade di settembre.

Vinificazione: macerazione per un giorno e fermentazione per 15 giorni e seguente passaggio in acciaio.

Maturazione: rifermentazione in bottiglia e 18 mesi di affinamento sulle fecce in grotte tufacee e sboccatura senza aggiunta di zucchero e ricolmatura con lo stesso vino dello stesso anno.

Esame organolettico:

- Colore: Rosa antico, brillante. Mostra un perlage fine e persistente.
- Profumo: Al naso evoca lievi profumi di frutti rossi freschi e una elegante nota fumé.
- Sapore: Al gusto è ricco e pieno, con un finale fresco e gradevole.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, sia da solo che con gli stuzzichini. A tutto pasto accompagna i piatti elaborati di mare e i fritti come le verdure in pastella.

Temperatura di Servizio: intorno ai 10-

12°C Formati: 75 cl