



CANTINE DEL NOTAIO

## La Stipula Bianca

Vino Spumante di Qualità – Dosage Zéro  
Metodo Classico Millesimato

*L'effervescenza dell'Aglianico.*



**Vitigno:** aglianico.

**Vendemmia:** ultima decade di settembre.

**Vinificazione:** vinificazione in bianco e prima fermentazione in carati di rovere francese per 15 giorni.

**Seconda fermentazione:** in bottiglia (metodo classico).

**Maturazione:** per almeno 48 mesi sulle fecce fini in grotte tufacee. Sboccatura senza aggiunta di zucchero e ricolmatura con lo stesso vino della stessa annata.

**Esame organolettico:**

- **Perlage:** a grana fine, vivace e persistente.
- **Colore:** giallo paglierino intenso.
- **Profumo:** elegante, fragrante, con sentori di fiori bianchi e frutta croccante, crosta di pane e lievito fresco.
- **Sapore:** pieno e sapido, con finale lungo, con sentori di frutta gialla matura e note vanigliate.

**Abbinamento:** aperitivi, fritturine miste, piatti di mare, verdure pastellate e risotti.

**Temperatura di Servizio:** 10-12°C.

**Formato:** 75cl.

