



CANTINE DEL NOTAIO

La Stipula Rosè

Vino Spumante di Qualità – Dosage Zéro
Rosè Metodo Classico Millesimato

L'effervescenza dell'Aglianico, anche Rosè!



Vitigno: aglianico.

Vendemmia: nell' ultima decade di settembre.

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

Maturazione: rifermentazione in bottiglia e 48 mesi di affinamento sulle fecce in grotte tufacee e sboccatura senza aggiunta di zucchero e ricolmata con lo stesso vino dello stesso anno.

Alcool: 13,00 % circa

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 fumè.

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

