



La Stipula Spum Bianco Dosage 0 M. Class 2021

Cantine del Notaio

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Expansion	Vinification : vinification sans les peaux et première fermentation en fûts de chêne français pendant 15 jours. Deuxième fermentation : en bouteilles (méthode classique). Maturation : pendant au moins 48 mois sur lies fines dans des caves en tuf. Dégorgement sans ajout de sucre et remplissage avec le même millésime de vin.
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 5 ans dans des conditions de conservation optimales.
Température de service	10°-12°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Aglianico
Numéro d'article	17907222

Commentaires

Cépage : Aglianico (vinification et fermentation sans les peaux). Vendanges les dix derniers jours de septembre.

Recommandation culinaire

Idéal avec les apéritifs, les fritures variées, les plats de fruits de mer, les légumes panés et le risotto.

Notes de dégustation

Perlage : fin et persistant. Couleur : jaune paille intense. Bouquet : élégant, parfumé, avec des notes de fleurs blanches et de fruits croquants, de croûte de pain et de levure fraîche. Bouche : corsée et épicée, avec une longue finale, des notes de fruits jaunes mûrs et de vanille.