



La Stipula Spum Rosato Dosage 0 M. Class 2016

Cantine del Notaio

Type	Vin pétillant
Origine	Italie, Basilicata
Producteur	Cantina del Notaio Basilicata
Expansion	Vinification : pressurage doux, extraction du moût de goutte et première fermentation dans des cuves en acier inoxydable. Deuxième fermentation : dans un autoclave (méthode Martinotti) sans ajout de sucre. Refermentation du sucre résiduel du moût obtenu après la première fermentation.
Contenu	75 cl
Millésime	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 2 ans
Température de service	10 -12° C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Aglianico
Numéro d'article	17908216

Commentaires

Cépages : 100 % Muscat de Basilicate. Vendanges première décade de septembre.

Recommandation culinaire

Idéal avec les pâtisseries.

Notes de dégustation

Perlage fin et persistant. Couleur jaune paille brillante. Nez intense avec des notes de fleurs blanches, d'acacia et de délicates touches de sauge. Bouche douce, aromatique, délicate et persistante, avec une finale longue et agréable et des notes fruitées de pêche blanche.