



La Stipula Spum Bianco Dosage 0 M. Class 2021

Cantine del Notaio

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Maturazione	Vinificazione: vinificazione senza bucce e prima fermentazione in botti di rovere francese per 15 giorni. Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo classico). Maturazione: per almeno 48 mesi sui lieviti fini in cantine di tufo. Sboccatura senza aggiunta di zucchero e riempimento con vino della stessa annata.
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 5 anni in condizioni di conservazione ottimali.
Temperatura di servizio	10°-12°C
Contenuto alcolico	13.5 %
Vitigni	Aglianico
Articolo n.	17907222

Annotazioni

Vitigno: Aglianico (vinificazione e fermentazione senza bucce). Vendemmia negli ultimi dieci giorni di settembre.

Abbinamenti

Ideale con aperitivi, frittura miste, piatti a base di pesce, verdure pastellate e risotti.

Note di degustazione

Perlage: fine e persistente. Colore: giallo paglierino intenso. Profumo: elegante, fragrante, con note di fiori bianchi e frutta croccante, crosta di pane e lievito fresco. Palato: corposo e speziato, con finale lungo, note di frutta gialla matura e vaniglia.