



La Stipula Spum Rosato Dosage 0 M. Class 2016

Cantine del Notaio

Tipo	Vino frizzante
Origine	Italia, Basilicata
Produttore	Cantina del Notaio Basilicata
Maturazione	Vinificazione: pressatura soffice, estrazione del mosto fiore e prima fermentazione in recipienti di acciaio inox. Seconda fermentazione: in autoclave (metodo Martinotti) senza aggiunta di zucchero. Rifermentazione dello zucchero residuo del mosto ottenuto dopo la prima fermentazione.
Contenuto	75 cl
Annata	2016
Conservazione	fino a 2 anni
Temperatura di servizio	10 -12° C
Contenuto alcolico	13 %
Vitigni	Aglianico
Articolo n.	17908216

Annotazioni

Uve: 100% Moscato di Basilicata. Vendemmia prima decade di settembre.

Abbinamenti

Ideal zu Gebäck.

Note di degustazione

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino brillante. Profumo intenso con sentori di fiori bianchi, acacia e delicate note di salvia. Palato dolce, aromatico, delicato e persistente, con un finale lungo e piacevole e sentori fruttati di pesca bianca.