



La Stipula Spum Bianco Dosage 0 M. Class 2021

Cantine del Notaio

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Basilicata
Produzent	Cantina del Notaio Basilicata
Ausbau	Weinbereitung: Weinbereitung ohne Schalen und erste Gärung in französischen Eichenfässern für 15 Tage. Zweite Gärung: in den Flaschen (klassische Methode). Reifung: mindestens 48 Monate auf feiner Hefe in Tuffsteinhöhlen. Degorgieren ohne Zuckerzusatz und Auffüllen mit Wein desselben Jahrgangs.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2021
Genussphase	bis zu 5 Jahre bei optimalen Lagerbedingungen
Ausschanktemperatur	10°-12°C
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Aglianico
Artikel-Nr	17907222

Bemerkungen

Rebsorte: Aglianico (Weinbereitung und Gärung ohne Schalen). Weinlese in den letzten zehn Tagen des Septembers.

Passt zu

Ideal zu Aperitifs, frittierten Speisen, Meeresfrüchtereichten, paniertem Gemüse und Risotto.

Degustationsnotizen

Perlage: fein und anhaltend. Farbe: intensives Strohgelb. Bouquet: elegant, duftend, mit Noten von weissen Blüten und knackigen Früchten, Brotkruste und frischer Hefe. Gaumen: vollmundig und würzig, mit langem Abgang, Noten von reifen gelben Früchten und Vanille.