



La Stipula Spum Rosato Dosage 0 M. Class 2016

Cantine del Notaio

Typ	Schaumwein
Herkunft	Italien, Basilicata
Produzent	Cantina del Notaio Basilicata
Ausbau	Weinbereitung: sanfte Pressung, Gewinnung des Vorlaufmosts und erste Gärung in delstahlbehältern. Zweite Gärung: in einem Autoklaven (Martiniotti-Verfahren) ohne Zuckerzugabe. Nachgärung des Restzuckers des Mosts, der nach der ersten Gärung gewonnen wurde.
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2016
Genussphase	bis 2 Jahre
Ausschanktemperatur	10 -12° C
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Aglianico
Artikel-Nr	17908216

Bemerkungen

Trauben: 100 % Muskateller aus der Basilikata. Weinlese in den ersten zehn Tagen des Septembers.

Passt zu

Ideal zu Gebäck.

Degustationsnotizen

Feine und anhaltende Perlage. Brillante strohgelbe Farbe. Intensives Bouquet mit Noten von weissen Blüten, Akazie und zarten Salbeihinweisen. Am Gaumen süss, aromatisch, delikater und anhaltend, mit einem langen und angenehmen Abgang und fruchtigen Noten von weissem Pfirsich.