



Vini nati in Terre Vulcaniche

CANTINE DEL NOTAIO

LA STIPULA ROSÈ

Vino Spumante di Qualità – Dosage Zéro
Rosè Metodo Classico Millesimato

L'effervescenza dell'Aglianico, anche Rosè!



Vitigno: aglianico.

Vendemmia: ultima decade di settembre.

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e prima fermentazione in carati di rovere francese per 15 giorni.

Seconda fermentazione: in bottiglia (metodo classico).

Maturazione: per almeno 48 mesi sulle fecce fini in grotte tufacee. Sboccatura senza aggiunta di zucchero e ricolmatura con lo stesso vino della stessa annata.

Esame organolettico:

Perlage: a grana fine, vivace e persistente.

Colore: rosa tenue.

Profumo: note di frutti rossi e una elegante nota fumè.

Sapore: sapido, con finale lungo, con sentori di ciliegia e croste di pane.

Abbinamento: aperitivi, fritturine miste, piatti di mare, verdure pastellate e risotti.

Temperatura di Servizio: 10-12°C.

Formato: 75cl.



www.cantinedelnotaio.it