



*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](http://www.cantinedelnotaio.it)