

LA STIPULA - BRUT MILLESIMATO - CANTINE DEL NOTAIO: UNA MERAVIGLIA

Scopriamo questo Spumante della Basilicata, delle Cantine del Notaio, in occasione delle feste di Natale e confessiamo la grande sorpresa che questo metodo classico millesimato 2012 ci ha prodotto per piacevolezza, equilibrio ed integrità della sua composizione. Uno Spumante completo, avvolgente, di ottima beva adatto non solo per eventi speciali e particolari, ma sicuramente ad ogni occasione.

Un prodotto dove si percepisce subito l'attenzione ricevuta in vigna, così quella realizzata in cantina e non ultimo, tutto il suo "travaglio" in bottiglia, fino al suo nascere, ovvero, al vino pronto per la tavola dei buongustai.

Ecco alcune informazioni. Tipologia: vino bianco / categoria brut / spumante metodo classico - annata 2012

Gradazione: 13% Vol

E' un vino spumante di qualità, ottenuto da una accurata selezione di uve Aglianico, che nell'ambiente vulcanico del Vulture, trovano condizioni eccellenti di maturazione e componenti biochimiche particolari. Vitigno:

100% Aglianico del Vulture, rigorosamente Millesimato, ottenuto con metodo classico. Affinamento:

Vinificazione in bianco e fermentazione in barrique per 15 giorni e seguente passaggio in acciaio. Maturazione: rifermentazione in bottiglia e 18 mesi di affinamento sulle fecce in grotte tufacee e sboccatura senza aggiunta di zucchero e ricolmata con lo stesso vino dello stesso anno. Qualità Organolettiche e Sensoriali:

Vista:

Colore paglierino scarico, brillante, niente ossidazioni e con perlage fine e persistente.

Olfatto:

Al naso rivela un'elegante fragranza che si caratterizza per sentori di fiori bianchi e frutta croccante, crosta di pane e lievito fresco, nessun difetto di lavorazione di vigna e di cantina.

Gusto:

Pieno, piacevole, sapido, nessun improprio dell'uva e del vino che si caratterizza da un finale lungo e gradevole con sentori di frutta gialla matura e con piacevoli note vanigliate, che sottolineano l'impostazione salutistica perseguita a questo vino. Abbinamenti gastronomici:

Ottimo come aperitivo, o con stuzzichini di varia composizione, nonché a tutto pasto con i piatti di mare, zuppe e fritture di pesce della tradizione Italiana. E' un vino che consigliamo e da non perdere. per maggiori Info: Cantine del Notaio

Via Roma, 159 - 85028

Rionero in Vulture (Pz) <Basilicata>

Tel. (0039) 335 6842483

Tel. (0039) 0972 723689

Fax (0039) 0972 725435

web: <http://www.cantinedelnotaio.it>

e-mail: info@cantinedelnotaio.it

Â