



LA NOTA - Spumante Aglianico Del Vulture DOC
Metodo Classico - Millesimato



Uve: Aglianico del Vulture 100%

Vendemmia: Metà ottobre

Vinificazione: Prima fermentazione in acciaio la seconda in bottiglia

Alcool: 13%

Esame organolettico

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature porpora

Profumo: Aromi di amarena, mora, prugna, violetta, fragola, lampone e mirtillo

Sapore: Gusto intenso con alcolicità moderata, giusta acidità e astringenza, lieve e piacevole vena sapida, finale con un accenno amarognolo.

Abbinamenti: Ottimo con zuppe di legumi, salumi a media e lunga stagionatura e stufati di carne con funghi. Perfetto con zampone e lenticchie.

Temperatura di Servizio: 10°C

Formati: 0.75l