



Dubl Aglianico Rosato Brut

SPUMANTE METODO CLASSICO



Italia, Campania

Il "Dubl" è uno Spumante Rosé Metodo Classico fresco e gioviale del territorio campano, nato da uve Aglianico in purezza. Il delicato impatto olfattivo propone cenni di frutti di bosco, fragola, crosta di pane e macchia mediterranea. Il palato è cremoso e sottile, dalla guizzante freschezza e dall'elegante perlage

Il "Dubl Esse" Spumante Rosé nasce dalle uve di Aglianico, provenienti da quei vigneti situati nei pressi della zona di Taurasi. I grappoli, dopo la vendemmia manuale effettuata dal team Feudi di San Gregorio, vengono diraspati, e si procede quindi con la fase di pressatura degli acini. Il mosto ottenuto fermenta una prima volta in acciaio, per poi rifermentare direttamente in bottiglia, come vuole la regola per la produzione di Metodi Classici. Lo Spumante rimane poi sui lieviti per circa 36 mesi, sino a quando non si iniziano le procedure di sboccatura e imbottigliamento.

Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico

Vitigno: Aglianico 100%

Vigneti: Dalle viti provenienti dall'areale di Taurasi

Affinamenti sui lieviti in bottiglia: 36 mesi

Esame Organoleptico:

si annuncia all'occhio con un colore rosato luminoso, attraversato da lievi venature che tendono al dorato. Le bollicine si presentano con una buona persistenza e con una grana fine. La frutta, succosa e fragrante, si palesa al naso accompagnata da tocchi mediterranei e rimandi ai lieviti e alla pasticceria. In bocca è di ottima personalità, con un sorso che entra al palato con freschezza e vivacità, evidenziando un gusto di impronta sapida. La persistenza del finale è buona, e consente versatilità in cucina, dove le preparazioni a base di pesce o le vellutate di verdure sono il non plus ultra dell'abbinamento per il "Dubl Esse".

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione: vol.12,5%

Allergeni: Contiene solfiti

