



Dubl Esse Rosé Dosaggio Zero

SPUMANTE METODO CLASSICO



Italia, Campania

Il "Duel Esse" è uno Spumante Rosé Metodo Classico secco e raffinato, nato da viti di Aglianico coltivate nell'areale di Taurasi. All'olfatto mostra un bouquet delicato e sottile di aromi di piccoli frutti rossi, fragola e arancia, con dolci contorni di biscotto e marzapane. In bocca mostra un corpo sfrecciante per freschezza e beva, soffice e di grande eleganza, finemente ricamato da un perlage sottile e persistente.

Il Metodo Classico Rosé Dosaggio Zero "Dubl Esse" è uno Spumante prodotto da Feudi di San Gregorio, una delle cantine più grandi e famose del sud Italia. Nel giro di pochi decenni, ha saputo affermarsi come una delle realtà più interessanti della Campania, producendo vini di alta qualità con i vitigni autoctoni del territorio, come l'Aglianico, il Fiano di Avellino, il Greco di Tufo e la Falanghina. Le uve utilizzate per realizzare lo spumante "Dubl Esse" provengono delle splendide vigne della celebre zona di Taurasi.

Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico

Vitigno: Aglianico 100%

Vigneti: Dalle viti provenienti dall'areale di Taurasi

Affinamenti sui lieviti in bottiglia: 36 mesi

Esame Organolettico:

Si presenta con un colore rosa tenue con riflessi dorati. Il perlage è molto fine e persistente. Il bouquet esprime aromi sottili di agrumi, frutti di bosco a bacca rossa, erbe della macchia mediterranea e sfumature di crosta di pane. Al palato ha una buona struttura, con un frutto delicato, note di marzapane e pasticceria, ben bilanciate da una nitida vena sapida e da un finale di grande freschezza.

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione: vol.12,5%

Allergeni: Contiene solfiti

