



## Dubl Esse Greco Brut

SPUMANTE METODO CLASSICO



 Italia, Campania

"Dubl Esse" è uno Spumante Metodo Classico non dosato da uve Greco, affinato per almeno 36 mesi sui lieviti. Al naso emana essenze vegetali e agrumate, impreziosite da fragranze erbacee e leggeri tocchi di crosta di pane. Al palato si caratterizza per una mousse setosa, un profilo elegantemente fresco e una pregevole tensione gustativa.

Il "Dubl Esse" è uno Spumante Metodo Classico non dosato che nasce dalle uve di Greco, coltivate dalla cantina Feudi di San Gregorio in una decina di parcelle diverse, situate nei boschi che circondano Tufo. Le viti hanno un'età media compresa fra i 18 e i 25 anni. I grappoli, raccolti a maturazione perfetta, vengono immediatamente diraspati, e si procede con la pressatura degli acini. Dopo una prima fermentazione in acciaio, la seconda fermentazione del mosto avviene direttamente in bottiglia, come da regole per la produzione di Metodo Classico. Lo spumante rimane poi sui lieviti a maturare per un totale di 36 mesi; seguono le procedure di sboccatura e imbottigliamento, durante le quali non si procede ad aggiungere nessun liquore di dosaggio

Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico

Vitigno: Greco 100%

Vigneti: Da una decina di appezzamenti dislocati nei boschi nei pressi di Tufo da viti di età comprese tra i 18 e i 25 anni

Affinamenti sui lieviti in bottiglia: 36 mesi

Esame Organoleptico:

Si palesa all'occhio con un colore tipicamente dorato, attraversato da una fila di bollicine sottili e persistenti.

Il naso si apre su sensazioni di tipo fruttato, arricchite da note vegetali e rimandi ai lieviti e alla pasticceria. All'assaggio ha un buon corpo, morbido, e avvolge il palato con un sorso raffinato e nitido, che conquista la beva grazie a una piacevole freschezza.

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione: vol.12,5%

Allergeni: Contiene solfiti

