




Dubl Greco Brut

SPUMANTE METODO CLASSICO



 Italia, Campania

Questo Brut "Dubl +" è uno Spumante Metodo Classico realizzato dalla storica cantina Feudi San Gregorio. Questa bollicina, brillante e impeccabile, rappresenta la nuova strada percorsa da questa realtà di riferimento nel mondo dei bianchi. Il risultato è davvero sorprendente, coinvolge a partire dal colore, intenso, per poi "trascinare" il degustatore in un naso stratificato e profumato, dove abbondano le note aromatiche. Il sorso è verticale, elegante e dotato di una buona persistenza.

Il "Dubl" Brut è uno Spumante Metodo Classico che ha origine dalle uve di Greco, coltivate con sapiente attenzione dalla cantina Feudi di San Gregorio. Il mosto che si ottiene dalla pressatura degli acini migliori, selezionati tramite un'accurata opera di diraspatura, effettua la prima fermentazione in acciaio. La rifermentazione avviene in bottiglia, secondo i principi produttivi del Metodo Classico. Al termine della maturazione si iniziano le operazioni di sboccatura, dosaggio e imbottigliamento.

Tipologia: Vino Spumante Metodo Classico

Vitigno: Greco

Affinamenti sui lieviti in bottiglia: 24 mesi

Esame Organolettico:

Piacevole, fresco, versatile.

Di un colore giallo paglierino, dotato di una bella luce e di un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono profumi che vanno a toccare diversi elementi, dal pane tostato a sensazioni più floreali, passando anche per aromi fruttati e rimandi alla macchia mediterranea. Al palato è di medio corpo, morbido, con un sorso fasciante, da cui emerge un gusto piacevolmente fruttato.

Abbinamenti gastronomici: Sushi e Sashimi

Temperatura di servizio: 8°C

Gradazione: vol.12,5%

Allergeni: Contiene solfiti

