

## **DUBL +**

### **Tipologia**

Vino Spumante Metodo Classico

### **Uve**

100% Greco

### **Affinamento sui lieviti**

30 mesi

### **Esame organolettico**

Un Metodo Classico che esprime la sua caratteristica mineralità con un'eleganza straordinaria. Il colore è oro bianco brillante, esaltato dal perlage fine e persistente. All'olfatto i profumi floreali e fruttati di fiori di zucca, agrumi e mango, si confondono con sentori contrapposti di gesso tipici dell'uva Greco, che si sovrappongono progressivamente traducendosi in austerità ed eleganza. Al palato colpisce la verticalità tattile delle bollicine e la persistenza gusto-olfattiva, che rendono il DUBL+ Brut Millesimato un ottimo abbinamento ai frutti di mare crudi, al risotto con tartufi di mare o al baccalà fritto su letto di ceci.

### **Piatto consigliato**

Ripieno fritto farcito



**DU  
BL**

[www.dubl.it](http://www.dubl.it) – [info@dubl.it](mailto:info@dubl.it)