

DUBL ESSE DOSAGGIO ZERO

Solo il meglio delle uve provenienti dai vigneti più emozionanti dell'areale di Tufo.

Senza compromessi né concessioni, tanta cura e attenzione dalla vite alla bottiglia per un vino di straordinaria complessità.

Un approccio visionario iniziato più di 10 anni fa e giunto ormai alla sua declinazione essenziale: in tiratura limitata e senza aggiunta di liqueur d'expédition.

Lo spumante unico che riflette il grande potenziale qualitativo del terroir irpino.

Tipologia

Vino Spumante Metodo Classico

Varietà delle uve

Greco

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Affinamento sui lieviti in bottiglia

48 mesi

Dosaggio alla sboccatura

No

Esame organolettico

Colore oro verde, perlage molto fine e persistente.

Il profumo si apre a note agrumate mature e saline: Limone sfusato, pompelmo giallo e pietra focaia. Seguono note speziate dolci e incenso verde.

Al palato è secco e tagliente, pulito e fresco ma al tempo stesso avvolgente, estremamente elegante e persistente.

Abbinamenti gastronomici

Perfetto con frutti di mare gratinati, pesce azzurro in frittura, primi piatti a base di pesce, spaghetti con vongole e bottarga. Per struttura e mancanza di zuccheri si abbina a tutto il pasto, e a formaggi caprini freschi.



**DU
BL**

www.dubl.it – info@dubl.it