

DUBL
Metodo Classico

per



TEATRO DI SAN CARLO
Napoli 1737

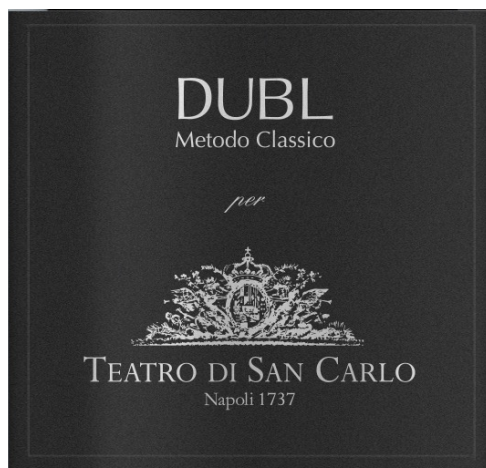


UNA COLLABORAZIONE PLURIENNALE
PER RAPPRESENTARE L'ESSENZA DI NAPOLI

UN INCONTRO TRA LA CULTURA VITIVINICOLA E QUELLA LIRICA

Questa partnership è il coronamento di una visione comune che valorizza la bellezza e l'eccellenza del territorio campano. Dedicando al Teatro un'etichetta speciale di **DUBL Metodo Classico**, nasce un progetto destinato a ripetersi, che fa dell'incontro tra le bollicine e la musica un'esperienza indimenticabile.

Inaugurato nel 1737, il **Teatro di San Carlo** rappresenta uno dei capolavori dell'architettura europea, noto per la sua acustica perfetta e per la sua eleganza senza pari. Le sue volte dorate e i prestigiosi velluti rossi sono testimoni di una lunga e illustre storia che ha visto Napoli diventare capitale culturale del mondo. Il Teatro, da sempre punto di riferimento della lirica, è il cuore pulsante della tradizione musicale napoletana.



BE LUMINOUS: UNA TIRATURA LIMITATA DI 3,000 BOTTIGLIE

L'elegante etichetta scura, discreta al punto da fondersi con la bottiglia per esaltarne le linee perfette, è impreziosita dallo storico logo del Teatro di San Carlo, stampato con un inchiostro argentato che cattura e riflette la luce. Un dettaglio raffinato, in perfetta armonia con il tema della nuova stagione musicale: **Be Luminous**. Un invito a lasciarsi attraversare dalla luce del teatro e della musica, a rispecchiarla, a nutrirla con prospettive nuove. È stato dedicato un vino speciale a questa collaborazione: un Millesimato Greco 2017, con 84 mesi di affinamento sui lieviti, che incarna la perfezione e l'eleganza di un Metodo Classico destinato a fare la storia.

IL RACCONTO DELL'ANNATA 2017

L'inverno è iniziato con temperature inferiori alla media stagionale di circa 2°C, accompagnate da alcuni episodi nevosi anche a quote basse. La primavera è iniziata con condizioni prevalentemente calde e scarse precipitazioni, determinando un germogliamento anticipato di circa 8-10 giorni. Tuttavia, a metà aprile si è verificato un brusco calo termico, con gelate notturne tra il 19 e il 22 del mese, che hanno influenzato le prime fasi vegetative. Superata questa fase fredda, l'alta pressione ha riportato stabilità, con temperature superiori alla media e precipitazioni limitate. La fioritura si è svolta regolarmente tra la fine di maggio e l'inizio di giugno, con un decorso piuttosto rapido e una buona allegagione, superiore rispetto al 2016. Durante l'estate, il clima è stato caratterizzato da temperature elevate e un lungo periodo di siccità. Dalla fine di giugno ai primi di settembre, l'influenza degli anticloni nordafricani ha portato massime spesso vicine ai 40°C. Queste condizioni hanno favorito un buon stato sanitario delle uve ma hanno anche rallentato l'attività vegetativa, determinando un anticipo di circa 10-15 giorni nelle fasi di agostamento e invaiatura, protrattosi fino alla vendemmia. Le uve sono state raccolte il 18 settembre 2017.

VARIETÀ DELLE UVE

Greco

VIGNETI DI ORIGINE

Tanti piccoli vigneti situati nei comuni di Tufo, Santa Paolina e Montefusco. Sistema di allevamento: Guyot.

DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

DATI ANALITICI

12.5% vol.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

84 mesi

SBOCCATURA

2025