

## **DUBL ROSATO**

### **Tipologia**

Vino Spumante Metodo Classico

### **Uve**

100% Aglianico

### **Affinamento sui lieviti**

Min. 18 mesi

### **Esame organolettico**

Quando l'Aglianico, vitigno dal gusto pieno e rotondo, incontra l'effervescenza della bollicina nasce uno spumante Metodo Classico vellutato e suadente, che intriga per il suo colore rosa tenue e brillante. Le note delicate di lampone, ciliegia e marasca virano verso sentori di panna e pasticceria. Il corpo dello spumante avvolge il palato, senza perdere grazia, con un gusto deciso. La sua buona persistenza rende il DUBL Brut Rosato versatile negli abbinamenti a piatti con persistenza aromatica intensa accentuata, come scampi in guazzetto o preparazioni a base di crostacei.

### **Piatto consigliato**

Pizza Margherita



**DUBL**