

DUBL ESSE ROSATO DOSAGGIO ZERO

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

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

Aglianico

Epoca di vendemmia

Prima decade di ottobre

Affinamento sui lieviti in bottiglia

48 mesi

Dosaggio alla sboccatura

No

Esame organolettico

Colore oro rosa, brillante e di effervescenza molto fine e persistente.

Il profumo ricorda piccoli frutti rossi, lampone e marasca, poi nespola, marzapane e biscotti al ginger.

In bocca è accogliente ma austero, riporta alle sensazioni olfattive di frutta e spezie, con un finale caldo e asciutto, rotondo e molto persistente.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina ottimamente a una catalana di crostacei, pesci gustosi al forno, secondi piatti di carni bianche come coniglio profumato al timo e a formaggi semistagionati.

Perfetto anche da tutto pasto.



DU BL