DUBL
EDITION

Tutto è iniziato 20 anni fa in Irpinia con una visione: esprimere tutto il potenziale delle migliori uve autoctone campane e portarlo verso un nuovo orizzonte mai esplorato prima, quello del Metodo Classico. Per raggiungere questa ambizione, abbiamo collaborato con un esperto della Champagne - Anselme Selosse, che è rimasto stupito da ciò che Greco e Aglianico avevano da offrire: un'incredibile mineralità e freschezza, perfette per creare ottimi spumanti. Situata in montagna, con forti piogge, nevicate e vento, e caratterizzata da suoli vulcanici, infatti, l'Irpinia non è il tipico Sud Italia, è un luogo per molti aspetti inaspettato. DUBL [pronunciato come si scrive] è un universo ispirato al design e all'architettura. Le bottiglie sono state disegnate dal meglio del design italiano: Massimo Vignelli (DUBL Edition) & Fabio Novembre (DUBL Esse). DUBL è un universo aperto ai creativi e ai pionieri di tutto il mondo, rivolto ad appassionati curiosi di esplorare una nuova espressione di varietà autoctone di grande storia. Lo scorso giugno 2022, DUBL è diventato il primo Metodo Classico italiano ad essere certificato B Corp & Equalitas.

SCHEDA TECNICA - DUBL Brut Edition IV

- **Varietà delle uve**

In prevalenza Greco. La coltivazione del Greco avviene in un territorio piccolo e caratterizzato da rilievi collinari che creano tanti microclimi. Le differenze climatiche unitamente ai diversi suoli dell'areale di produzione, offrono tante uve diverse per caratteristiche analitiche e organolettiche. Questa ricchezza di variabili va gestita al momento della vendemmia mettendo insieme le uve di tanti piccoli vigneti come fossero le tessere di un puzzle.

- **Vigneti di origine**

Tanti piccoli vigneti situati nei comuni di Tufo, Santa Paolina e Montefusco. Età media :15 anni. Sistema di allevamento: Guyot

- **Vendemmia**

Vendemmie eseguite raccogliendo le uve a mano e pressate a grappolo intero. Raccolto nella 3° decade di settembre.

- **Affinamento sui lieviti**

30 mesi per l'Edition IV

- **Denominazione**

Vino spumante di qualità

- **Dati analitici**

Alcool 12,5% Vol