ACQUISTATO IL .....

"Dubl" Rosato Metodo Classico

Il metodo classico che stupisce per la versatilità

Il progetto DUBL, metodo classico di alta qualità prodotti a partire da uve tipiche del territorio campano, risale addirittura al 2004, prima ancora che le bollicine diventassero una moda travolgente, spingendo tanti produttori a tentare questa nuova via. E' stato necessario mettere insieme una squadra coesa e dedicare tempo e ingenti risorse alla produzione di uve adatte alla spumantizzazione, oltre alla messa a punto di una cantina in grado di valorizzarle al meglio. Per fortuna la famiglia Capaldo non si è arresa e oggi possiamo godere di interessanti prodotti. Come questo Dubl Rosato, figlio di Aglianico, vitigno dal gusto pieno e rotondo, e di oltre 30 mesi di affinamento sui lieviti. Il risultato è una bollicina vellutata e suadente, che colpisce lo sguardo per il suo colore rosa tenue e brillante. Al naso, note delicate di lampone, ciliegia e marasca, si fondono ed evolvono verso sentori di panna e pasticceria. In bocca è un vino dotato di un buon corpo, elegante ma dotato di un gusto deciso. Offriamolo come aperitivo. O come protagonista sulla tavola, quando il menù è sfizioso e saporito.

C'è un sottile fil-rouge che unisce tutto ciò che è stato fatto a Feudi di San Gregorio, fin dalla sua nascita nel 1986. E' il desiderio di valorizzare al meglio l'inestimabile patrimonio di vitigni autoctoni della tradizione campana. A partire dal Greco, il Fiano e l'Aglianico, veri porta bandiera regionali. Oggi l'azienda può contare su un complessivo di 300 ettari di vigneto, suddivisi in oltre 800 particelle che differiscono per altitudini, esposizioni e pendenze. Un meraviglioso puzzle naturale che esprime perfettamente la biodiversità del territorio, ed è in grado di dar vita a cru straordinari. E' attualmente una delle principali aziende vinicola del Sud Italia, con un export che copre più di 50 Paesi nel mondo. L'esperienza maturata in questi anni ha dunque portato la famiglia Capaldo, da sempre mente e anima dell'azienda, a decidere di esplorare il potenziale vinicolo di altre regioni di Italia. E? nato cosi? il progetto "Tenute Capaldo" che racchiude un complesso di cantine che vanno da DUBL, sempre campana, alla toscana Campo alle Comete, passando per Basilisco, cantina biologica nel Vulture, Ognissole, biodinamica pugliese, Sirch, nei Colli Orientali del Friuli, per finire con FedeGraziani, piccolo gioiello sulle pendici dell'Etna. Tutte realtà accomunate dai medesimi valori: produrre vini di eccellente qualità nel rispetto del territorio di appartenenza.

La Vigna

Terreno	Profondo a tessitura moderatamente grossolana, non calcareo. Il substrato è costituito da depositi di pomici.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot e Cordone Speronato
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Campania
Uve	AGLIANICO
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Minimo 30 mesi sui lieviti
Sensazioni	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821