ACQUISTATO IL .....

"Dubl+" Metodo Classico 2017 2017

Il metodo classico da uve Greco



DUBL rappresenta un sogno. Quello di produrre un grande metodo classico, non un semplice spumante, a partire da uno dei vitigni tipici della regione Campania. Un progetto coraggioso che ha richiesto anni di studio, prima di dare i suoi frutti. E che frutti! Dubl+ è una delle più interessanti espressioni del vitigno Greco, diffuso in Irpinia dalla notte dei tempi. Elaborato con la tecnica del metodo classico, riposa sui suoi lieviti per almeno 30 mesi prima della fase di sboccatura. Uno spumante dotato di una forte personalità, perfetto come vino a tutto pasto. Capace di accompagnare tranquillamente sia piatti a base di pesce, sia di carne, grazie a una spiccata mineralità e a un'eleganza decisamente straordinaria. Nel bicchiere si presenta di un bel colore brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso è facile rilevare profumi floreali e fruttati, con agrumi e mango, che si confondono con sentori di gesso, tipici dell'uva Greco. In bocca è, se possibile, ancora più sorprendente. Le bollicine solleticano delicatamente il palato, prolungando per diversi minuti il piacere di ogni sorso.

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 fine, molto calcareo
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Campania
Uve	GRECO
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	Un Metodo Classico che esprime la sua caratteristica mineralità con un'eleganza straordinaria. Il colore è oro bianco brillante, esaltato dal perlage fine e persistente. All'olfatto i profumi floreali e fruttati di fiori di zucca, agrumi e mango, si confondono con sentori contrapposti di gesso tipici dell'uva Greco, che si sovrappongono progressivamente traducendosi in austerità ed eleganza. Al palato colpisce la verticalità tattile delle bollicine e la persistenza gusto-olfattiva.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821