



ACQUISTATO IL

"Dubl" Brut



Svinando®

Falanghina in purezza per una bollicina intrigante

Bisogna attendere almeno 24 mesi prima di poter godere del primo calice di questo incredibile metodo classico campano. Si protrae per circa due anni, infatti, la lunga fase di maturazione sui lieviti, in bottiglia, di questa Falanghina in purezza. Dubl Brut rappresenta il punto di partenza del progetto della famiglia Capaldo di valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'Irpina. Piacevole, fresco e versatile, questo spumante rivela un bel colore giallo paglierino di media intensità. I profumi sono immediati e croccanti. Richiamano la frutta fresca, e in particolare la pesca, l'albicocca e la mela golden matura, ma anche i fiori di camomilla. In bocca, invece, si rivela fragrante e sincero. E' il vino ideale per iniziare con classe una cena elegante, dove il pesce si alterna in diverse portate. Ottimo se abbinato a un bel risotto ai frutti di mare, è perfetto con la classica grigliata di pesce o con un saporito pesce in umido.

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 vinicole 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 così? 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	
Esposizione	Sud Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut
Provenienza	Campania
Uve	FALANGHINA
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Minimo 24 mesi sui lieviti

Sensazioni Piacevole, fresco, versatile. I profumi immediati e croccanti di pesca, mela golden matura e camomilla, si alternano a note più rotonde di albicocca, esaltati dalla vivacità della bollicina. Al gusto intriga per la sua fragranza e dinamicità: l'ingresso al palato è agile e tonico, lasciando spazio agli aromi varietali, tipici della Falanghina, che ritornano delicati dopo la deglutizione.

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. 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