

DUBL +

Tipologia

Vino Spumante Metodo Classico

Uve

100% Greco

Affinamento sui lieviti

24 mesi

Esame organolettico

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, che rendono il DUBL+ Brut Millesimato un ottimo abbinamento ai frutti di mare crudi, al risotto con tartufi di mare o al baccalà fritto su letto di ceci.

Piatto consigliato

Ripieno fritto farcito



DUBL

www.dubl.it – info@dubl.it