

## **DUBL ESSE ROSATO DOSAGGIO ZERO**

Solo il meglio delle uve provenienti dai vigneti più emozionanti dell'areale di Taurasi.

Senza compromessi né concessioni, tanta cura e attenzione dalla vite alla bottiglia per un vino di straordinaria complessità.

Un approccio visionario iniziato più di 10 anni fa e giunto ormai alla sua declinazione essenziale: in tiratura limitata e senza aggiunta di liqueur d'expédition.

Lo spumante unico che riflette il grande potenziale qualitativo del terroir irpino.

### **Tipologia**

Vino Spumante Metodo Classico

### **Varietà delle uve**

Aglianico

### **Epoca di vendemmia**

Prima decade di ottobre

### **Affinamento sui lieviti in bottiglia**

48 mesi

### **Dosaggio alla sboccatura**

No

### **Esame organolettico**

Colore oro rosa, brillante e di effervescenza molto fine e persistente.

Il profumo ricorda piccoli frutti rossi, lampone e marasca, poi nespola, marzapane e biscotti al ginger.

In bocca è accogliente ma austero, riporta alle sensazioni olfattive di frutta e spezie, con un finale caldo e asciutto, rotondo e molto persistente.

### **Abbinamenti gastronomici**

Si abbina ottimamente a una catalana di crostacei, pesci gustosi al forno, secondi piatti di carni bianche come coniglio profumato al timo e a formaggi semistagionati.

Perfetto anche da tutto pasto.



# DU BL