

DUBL

Tutto è iniziato 20 anni fa in Irpinia con una visione: esprimere tutto il potenziale delle migliori uve autoctone campane e portarlo verso un nuovo orizzonte mai esplorato prima, attraverso il Metodo Classico. Per raggiungere questo obiettivo, abbiamo collaborato con un esperto della Champagne - Anselme Selosse, anch'egli stupito da ciò che Greco e Aglianico avevano da offrire: un'incredibile mineralità e freschezza, perfette per creare ottimi spumanti. Situata in montagna, con forti piogge, nevicata e vento, e caratterizzata da suoli vulcanici, infatti, l'Irpinia non è il tipico Sud Italia, è un luogo per molti aspetti inaspettato. Partendo così da un territorio estremamente vocato, DUBL [pronunciato come si scrive] diventa negli anni un universo ispirato al design e all'architettura. Le bottiglie sono state disegnate da alcuni dei più importanti designer italiani: Massimo Vignelli (DUBL Edition) & Fabio Novembre (DUBL Esse).

Per questo è un progetto che si rivolge a un pubblico di curiosi e di collezionisti. DUBL è un universo aperto ai creativi e ai pionieri di tutto il mondo, rivolto ad appassionati curiosi di esplorare una nuova espressione di varietà autoctone di grande storia. Lo scorso giugno 2022, DUBL è diventato il primo Metodo Classico italiano ad essere certificato B Corp & Equalitas.

SCHEDA TECNICA - DUBL ESSE ROSÉ METODO CLASSICO

MILLESIMATO DOSAGGIO ZERO

DESIGN DI FABIO NOVEMBRE

▪ DUBL Esse

La linea DUBL ESSE, dove ESSE sta per Selezione, a dosaggio zero e millesimata - con affinamento sui lieviti di oltre 60 mesi - è stata voluta da Antonio Capaldo per "spingerci oltre e iniziare a incrociare la conoscenza capillare del nostro territorio con l'esperienza acquisita in cantina e trovare nuove sfumature di eleganza e sempre maggior precisione espressiva".

▪ Varietà delle uve

Aglianico

▪ Vigneti di origine

Vigneti di medie dimensioni situati nei comuni di Taurasi, Torella dei Lombardi e Castelfranci. Età media delle viti 15 anni. Sistema di allevamento: Guyot. Epoca di vendemmia: Prima decade di Ottobre.

▪ Affinamento sui lieviti

Minimo 60 mesi

▪ Denominazione

Vino spumante di qualità

▪ Dati analitici

Alcool 12,5% Vol.

