

DUBL BRUT

Tipologia

Vino Spumante Metodo Classico

Uve

100% Falanghina

Affinamento sui lieviti

24 mesi

Esame organolettico

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. Particolarmente indicato per l'aperitivo, DUBL Brut da uve Falanghina mette tutti d'accordo con la sua cordialità gustativa mai scontata, che predispone con un sorriso alla giovialità della tavola.

Piatto consigliato

Sushi e sashimi



DUBL

www.dubl.it – info@dubl.it