

I vini da non perdere > in Campania > Avellino > I vini da non perdere > Bollicine

Dubl Greco 2006 Feudi di San Gregorio

29 novembre 2011

Like 19 3 1 4



Dubl Greco 2006 Feudi di San Gregorio

Uva: greco di Tufo

Fermentazione e maturazione: metodo classico

Fascia di prezzo: da 15 a 20 euro

Questo spumante metodo classico millesimo 2006 da uve greco in purezza rappresenta una delle etichette più interessanti della produzione Feudi di San Gregorio. La sinergia nel lavoro tra il giovane amministratore Antonio Capaldo e l'agronomo Pierpaolo Sirch sta dando i suoi giusti risultati sulla produzione dell'azienda sempre più espressione di territorio ed importante punto di riferimento della produzione irpina all'estero.



Qui a Sorbo Serpico sono numerosissime le persone in visita provenienti da tutto il mondo sia per conoscere i vini sia per provare la cucina dell'ormai famosissimo ristorante Marennà che proprio quest'anno ha conquistato la stella Michelin. Ritornando agli spumanti Dubl, la Feudi di San Gregorio ha avviato questa produzione avvalendosi della consulenza di Anselme Selosse. Il Dubl 2006 da uve greco esprime tutta la ricchezza di profumi e la ricchezza del corpo di questo vitigno a bacca bianca che sempre più riesce ad affascinare il pubblico. Nel bicchiere ha colore giallo oro brillante, una buona intensità olfattiva leggermente in evoluzione, esordisce sui toni fumé e sulfurei, poi frutto della passione e zenzero candito e vira lentamente alla chiusura di mandorla tostata.

Piacevolissima cremosità al palato in giusto equilibrio con la vivida freschezza e le note saline. Da bere a tutto pasto su una cucina di mare con piatti anche dal sapore deciso, il Dubl 2006 non teme confronti.

Questa scheda è di Marina Alaimo

Sede a Sorbo Serpico, Località Cerza Grossa Tel. 0825.986266 www.feudi.it Ettari: 250 di proprietà. Bottiglie prodotte: 3.800.000. Vitigni: aglianico, piedirosso, falanghina, fiano, greco, primitivo, merlot