

DEGUSTAZIONE

Irpinia: inaspettatamente terra anche di metodo classico

By [Paolo Valente](#)Posted on 24 ottobre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.3K** volte.

Nell'immaginario collettivo si considera il sud come un unicum fatto di sole, caldo e temperature elevate. Anche dal punto di vista enologico poi al sud si riconducono vini dal gusto pieno, dalla struttura importante decisamente marcati dalla presenza di sole e di caldo.

Ma non è proprio sempre vero. L'Irpinia è una di quelle eccezioni che confermano la regola. Una terra che dal punto di vista climatico ha molte più caratteristiche in comune con il nord

piuttosto che con il sud: inverni freddi e nevosi, territorio montagnoso e importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

Proprio per queste ragioni, la cantina Feudi di San Gregorio, una delle più importanti realtà campane, ha deciso di produrre una linea di spumanti metodo classico realizzati con i vitigni tradizionali dell'area.



Federico Graziani, responsabile dei progetti speciali nonché miglior sommelier d'Italia 1998 per l'AIS, racconta la filosofia di produzione e i vini all'interno di una interessante degustazione tenutasi nell'ambito della Milano Wine Week.

Il progetto **DUBL** è nato una quindicina di anni fa con la collaborazione di un mito della Champagne, Anselme Selosse e negli anni ha definito una sua linea e una sua identità ben precise: piacevolezza e facilità di beva senza scadere nella banalità.



LA DEGUSTAZIONE

Abbiamo assaggiato l'intera gamma.

DUBL Brut

100% Falanghina

La limitata sosta sui lieviti (18 mesi) garantisce a questo brut una ricchezza esplosiva di note fruttate giustamente bilanciate da fragranti sentori di lieviti, composti e non invadenti. La beva è contraddistinta da grande piacevolezza ben supportata da freschezza e sapidità. Ideale per aperitivo.

DUBL Rosato

100% Aglianico

Sosta sui lieviti per 24 mesi. Il tenue colore rosa deriva dalla naturale colorazione del mosto acquisita durante la pressatura soffice. Al naso uno sviluppo di delicate nuances di frutta rossa, fiori e spezie dolci. La bocca, morbida e di buon corpo, svela le caratteristiche del suolo vulcanico su cui le uve maturano; finale fresco e persistente. Ottimo in abbinamento a piatti di pesce mediamente strutturati.



DUBL +

100% Greco

Riposa sui lieviti per 24 mesi. Il fine perlage solca il calice brillante. Importante l'impatto al gusto caratterizzato da freschezza e sapidità senza alcuna deviazione verso i toni caldi con profumi che spaziano dal fiore alle fragranti note di panetteria. Bocca decisamente fresca e minerale, ottima persistenza.

Il progetto **ESSE**, dove esse sta per selezione, prevede un periodo di maturazione di almeno 36 mesi e un numero limitato di bottiglie prodotte. Le uve provengono soltanto da selezionate parcelle poste su terreni particolarmente vocati.



DUBL ESSE Rosato

100% Aglianico

Le uve provengono da parcelle poste tra i 700 e gli 800 m s.l.m.. Sosta sui lieviti per 36 mesi. Dosaggio zero. Fragante e complesso con sentori di piccoli frutti rossi. Intrigante la leggera nota affumicata. In bocca risulta composto, elegante e di grande struttura.

Tutti i vini della linea sono, di fatto, millesimati anche se non ne viene dichiarata l'annata in etichetta ad eccezione del DUBL ESSE Dosaggio Zero che, realizzato con il vitigno Greco, nelle annate di particolare qualità dichiara l'annata.

DUBL ESSE Dosaggio Zero

100% Greco

Riposa 36 mesi sui lieviti. Affascinate connubio tra le note di spezie e l'integrità del frutto, sentori agrumati di pompelmo e sbuffi minerali. Piano e diritto supportato da ottima freschezza. Raffinato e persistente chiude in bocca con un finale piacevolmente sapido.

Maggiori informazioni su: dubl.it

RELATED ITEMS: [IRPINIA CAMPANIA](#), [SPUMANTI METODO CLASSICO](#), [AGLIANICO](#), [IRPINIA](#), [GRECO](#), [FEUDI SAN GREGORIO](#), [METODO CLASSICO](#), [FALANGHINA](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/irpinia-inaspettatamente-terra-anche-di-metodo-classico/>