CUVAGE

cuvage.com

Fondata nel 2011 ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, Cuvage sin dagli esordi punta sui vitigni più iconici del Piemonte: Nebbiolo, Cortese e Moscato sono solo alcuni tra quelli prodotti dalla maison che ha come principale obiettivo quello di esaltare un terroir unico e inimitabile in una chiave moderna e contemporanea.

CUVAGE
Alta Langa DOCG Riserva Millesimato Metodo Classico

PIEMONTE

TERRITORIO
I vigneti di filiera – circa 6 ettari - sono situati sulla dorsale collinare che va da Strevi a Castino, posti ad un'altitudine fino a 450 m slm. I terreni da cui provengono le uve che caratterizzano la nostra Cuvée possono essere definiti come un amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea.

VITIGNO
Pinot Nero – Chardonnay

L'IDENTITÀ
Frutto di un percorso enologico iniziato già all'inizio dell'ottocento, l'Alta Langa è la denominazione che esprime l'eccellenza della tradizione spumantistica piemontese. La Riserva rappresenta la migliore espressione della longevità dell'Alta Langa Metodo Classico. L'affinamento prolungato conferisce a questo vino un'eleganza e una complessità uniche.

IN VIGNA
La vendemmia viene effettuata da metà agosto esclusivamente a grappolo intero adagiato in cassetta.

IN CANTINA
Si inizia con la pressatura soffice del grappolo intero ottenendo diverse frazioni di mosto separate. Dopo una decantazione statica a freddo e una leggera chiarificazione, si procede con inoculo di lieviti selezionati. La maturazione delle Cuvée avviene per sette mesi in acciaio sul proprio lievito, senza fermentazione malolattica. Il tirage - abitualmente in Aprile - consente di avere vini complessi e strutturati pronti per la seconda fermentazione in bottiglia. Maturazione sui lieviti minimo 36 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.

NEL CALICE
Perlage fine e persistente, naso complesso di frutta matura e speziata che omaggia il suo carattere Blanc de noirs, con note cremose, leggermente burrose e un'acidità gustosa che gratificano un finale lungo ed intenso.

A TAVOLA
Perfetto con crudi di mare, ostriche e tartare di tonno, esalta anche piatti più strutturati come crostacei al burro e carni bianche in salsa. La sua eleganza lo rende ideale con formaggi stagionati, e foie gras.
Temperatura di servizio 7-8°C. Dosage 0 g/l.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L - 1,5 L - 3 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*