



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 Nebbiolo d'Alba DOC Brut Rosé Millesimato Metodo Classico



PIEMONTE



TERRITORIO

I vigneti della filiera sono situati nell'area circostante Barolo e le uve per questo metodo classico provengono da un areale di circa 6 ettari nella zona di Verduno, su un terreno calcareo, argilloso e limoso.



VITIGNO

Nebbiolo



L'IDENTITÀ

Il nebbiolo, re indiscusso dei vitigni piemontesi, trova in questo spumante - primogenito della cantina - la celebrazione assoluta dello spirito elegante del Piemonte.



IN VIGNA

Le uve sono raccolte a mano a fine agosto.



IN CANTINA

Le uve raccolte subiscono allo stesso tempo una soffice pressatura e una breve macerazione pellicolare per estrarre il caratteristico colore rosato. La prima fermentazione alcolica è svolta a bassissima temperatura in piccoli tini di acciaio termo condizionati a 14-16 °C, lentamente per mantenere i delicati aromi del nebbiolo. La rifermentazione in bottiglia avviene ad una temperatura costante di 15 °C così come costanti sono le condizioni di luce e umidità. Maturazione sui lieviti minimo 24 mesi, sboccatura à la glace. Maturazione in bottiglia per un minimo di 3 mesi prima della messa in commercio.



NEL CALICE

Di colore rosa cipria, ha un perlage fine, persistente e molto elegante. Al naso presenta sentori di pane appena sfornato, noce moscata e un bouquet floreale molto interessante in cui spiccano i petali di rosa, oltre a note fruttate di ribes, uva sultanina e fragoline di sottobosco.



A TAVOLA

È ottimo in abbinamento ad antipasti di mare, salmone affumicato, grigliate di pesce, risotto ai frutti di mare, crostacei ed ostriche. Da provare anche con antipasti di carne cruda o formaggi freschi. Temperatura di servizio 7-8°C. Dosage 10 g/l



VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 6 L

*Il grado alcolico può variare in base alle annate.