Cuvage S.r.l.

Categoria: Cantine
Descrizione attività: Cuvage è l'essenza dei vini spumanti. Il sapiente equilibrio tra "Cuvée e Perlage", due delle più importanti operazioni per i vini spumanti. Cuvage è un progetto che ha come obbiettivo l'integrazione di filiera con la produzione di vini spumanti aromatici di qualità, controllando dal grappolo alla bottiglia. Questo è un fattore su cui conta molto la società, con l'obiettivo di riportare in auge una delle più importanti strutture produttive del territorio Acquese.
La cantina nasce con l'ambizioso obiettivo di recuperare e rivalorizzare la tradizione spumantistica piemontese,purtroppo oggi in parte dimenticata ma dalle grandi potenzialità.
Ogni step viene seguito con cura, dal grappolo fino alla bottiglia, fianco a fianco con i viticoltori locali. Un progetto di filiera che punta, prima di tutto,alla qualità e fa forza su una vera e propria joint venture sul territorio. Gli spumanti Cuvage, tutti metodo classico,sono un mix perfetto fra tradizione e futuro. Tre i cavalli di battaglia: il Brut Rosé, 100% da uve Nebbiolo provenienti dall'area del Barolo, con una permanenza sui lieviti di 18 mesi; il Blanc de Blancs, ovvero Chardonnay in purezza; il Cuvage de Cuvage, una rilettura in chiave piemontese dello champagne, dove il Nebbiolo sostituisce il Pinot Meunier,accanto a Pinot Nero e Chardonnay.

Vieni a scoprire il Metodo Classico secondo Cuvage. ?Scegli l'esperienza che più fa per te per conoscere la sapienza e l'arte che stanno dietro ad ogni nostra singola bottiglia. Al termine di ogni tour ti aspettiamo nella nostra boutique per proseguire la tua bubble experience.
Telefono: +39 0144 371.600
Fax: +39 0144 371699 **E-mail:** visit@cuvage.com
Visite guidate: Si

Valutazione di sintesi

Prestigio del luogo: Alto

Links

https://www.cuvage.com/

Foto





MONFERRATO ON TOUR

www.monferratontour.it

