

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: Sì

Valutazione di sintesi

Prestigio del luogo: Alto

Links

<https://www.cuvage.com/>

Foto



