Cuvage de Cuvage

Pas Dosé
Metodo Classico

12% alc. vol
Dosage < 3 g/L

I terreni che caratterizzano la nostra Cuvée hanno una componente fortemente calcarea, con un microclima ventilato che attribuisce ai vitigni selezionati le caratteristiche tipiche del territorio vocato.
Sistema d'allevamento: Guyot • Età media delle viti: 25 anni.

Le uve vengono raccolte manualmente al momento perfetto per esprimere l'eleganza e la finezza ricercata • Le uve raccolte subiscono allo stesso tempo una soffice pressatura e una breve macerazione pellicolare. La resa uva vino è del 40% circa • La prima fermentazione alcolica viene svolta a bassissima temperatura in piccoli tini di acciaio termo-condizionati a 14-16 °C, lentamente per 4 settimane per preservare i delicati aromi delle uve • Il tiaggio avviene verso il mese di aprile • La rifermentazione in bottiglia avviene lentamente ad una temperatura costante di 13-14 °C così come costanti sono le condizioni di luce e umidità.

Maturazione sui lieviti minimo 24 mesi • Sboccatura à la glace dopo un minimo di 24 mesi

Di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, molto limpido, ha un perlage finissimo e persistente, che si libera nel calice con dolce lentezza. Al naso si percepisce la classica nota di crosta di pane che contraddistingue i metodi classici, sorprende per la mineralità data dai suoli di origine calcarea.
Il bouquet è ricco di fiori bianchi, tiglio, miele d'acacia e note agrumate. Al palato risulta fresco, croccante, corposo e strutturato, con una grande complessità e un grande equilibrio. La bollicina fine si rende molto cremosa in bocca. E' un vino dalla spiccata personalità e persistenza gustativa.

Ottimo l'abbinamento per contrasto con pasta, risotti, piatti a base di amido, con una tendenza un pò dolce, ma anche in abbinamento a piatti a base di pesce. Cuvage de Cuvage trova il suo abbinamento ideale con la robiola di Roccaverano e sorprende con i piatti a base di carni della tradizione.
Da provare senza pregiudizi!

" Tecnicamente il perlage di tutti i vostri vini è impeccabile. Un perlage superiore al 99.9% degli Champagne attualmente in commercio! "
- Tom Stevenson

0,75 L • 1,5 L • 3 L • 6 L (su richiesta)