Cuvage S.r.l.

Catégorie: Caves
Description activités: Cuvage est l'essence même des vins effervescents. L'équilibre parfait entre la cuvée et le perlage, deux procédés essentiels à l'élaboration de ces vins. Cuvage est un projet qui vise à intégrer la filière à la production de vins effervescents aromatiques de qualité, en maîtrisant chaque étape, de la vigne à la bouteille. Un facteur auquel l'entreprise accorde une importance capitale, avec l'ambition de faire revivre l'un des plus importants sites de production de la région d'Acquese.

Le domaine a été fondé avec l'ambitieux objectif de faire renaître et de revitaliser la tradition piémontaise des vins effervescents, malheureusement en partie oubliée aujourd'hui, mais au potentiel immense.

Chaque étape est rigoureusement contrôlée, de la vigne à la bouteille, en collaboration avec les vignerons locaux. Ce projet de filière privilégie avant tout la qualité et repose sur une véritable collaboration locale. Les vins effervescents Cuvage, tous élaborés selon la méthode traditionnelle, sont un parfait mariage entre tradition et modernité. Trois cuvées phares : le Brut Rosé, 100 % Nebbiolo de la région de Barolo, élevé sur lies pendant 18 mois ; Le Blanc de Blancs, un pur Chardonnay ; et le Cuvage de Cuvage, une réinterprétation piémontaise du Champagne, où le Nebbiolo remplace le Pinot Meunier, aux côtés du Pinot Noir et du Chardonnay.

Venez découvrir la Méthode Classique selon le Cuvage. Choisissez la formule qui vous convient le mieux et découvrez le savoir-faire et l'art qui se cachent derrière chaque bouteille de nos vins. À l'issue de chaque visite, nous serons ravis de vous accueillir dans notre boutique pour prolonger votre expérience pétillante.
Téléphone: +39 0144 371.600
Fax: +39 0144 371699 **E-mail:** visit@cuvage.com
Visites guidées: Oui

évaluation

Prestige du lieu: Haut

Links

https://www.cuvage.com/

Photo





MONFERRATO ON TOUR

www.monferratontour.it

