Cuvage Asti DOCG Acquesi è Campione Mondiale degli spumanti aromatici

acquesi-122abff5

Eletto numero uno al mondo dallo Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020 nella categoria delle bollicine aromatiche, il Cuvage Asti DOCG “Acquesi” per il secondo anno consecutivo porta in alto il prestigio dell’arte spumantiera piemontese della cantina Cuvage. Proveniente da uve coltivate nei vigneti sulle colline intorno alla città di Acqui Terme, terroir storicamente vocato alla spumantistica, fa parte della linea di vini di territorio a marchio Acquesi. Un prestigioso riconoscimento per la cantina del gruppo Mondodelvino che nell’ambito del concorso si è aggiudicata ben tre medaglie d’oro.

La sesta edizione dello “Champagne & Sparkling Wine World Championships 2020”, celebre competizione fondata da Tom Stevenson, autorità leader al mondo per lo champagne e le bollicine, ha visto la partecipazione record di ben 1.073 vini provenienti da 30 Paesi e il risultato trionfante dell’Italia che, con 47 ori su 128 e 111 argenti su 237 complessivi, ha superato anche la Francia. Per cinque anni consecutivi i vini di Cuvage sono stati degustati e premiati dal massimo esperto britannico in materia, coronando l’edizione 2020 con una nuova importante vittoria: l’assegnazione del premio World Champion Sparkling Aromatic al vino Cuvage Asti DOCG “Acquesi”, già Campione del Mondo nella stessa categoria per il 2019. Spumante della linea di territorio che l’azienda Cuvage dedica alla città di Acqui Terme, è prodotto da un’accurata selezione complementare di uve di Moscato Bianco, coltivate nei terreno marneo-calcarei della catena collinare che si estende dalla zona di Acqui fino a Cossano Belbo, con picchi in vigneti della zona di Mango, e realizzato con il Metodo Martinotti lungo (con affinamento minimo di 4 mesi in autoclave); è uno spumante dal color giallo paglierino, dal profumo fresco e intrigante con sentori di fiori bianchi, pesche e scorza di agrumi. Ottimo da gustare accompagnato a pasticceria secca, crostate o pesche ripiene. È la punta di diamante della cantina piemontese che nell’ambito del concorso ha spiccato tra le migliori case spumantistiche mondiali partecipanti, ricevendo tre medaglie d’oro grazie ai vini Asti DOCG “Acquesi”, Asti DOCG “Acquesi” (Magnum), la linea di territorio prodotta con metodo Martinotti, e il Cuvage Asti DOCG “Millesimato

2014”.

L’azienda piemontese che fa parte del gruppo Mondodelvino Spa, esprime la sua eccellenza in un ricercato equilibrio fra storia, innovazione e tecnologia, dando vita alle due linee di prodotto “Cuvage Metodo Classico” e il Metodo Martinotti “Acquesi” per una produzione di 700mila bottiglie (90% Acquesi e 10% Cuvage). Cuvage, tenuta fondata nel 2011 ad Acqui Terme, interpreta in chiave moderna l’antica tradizione spumantistica nata in Piemonte nel 1895.