Degustare Cuvage al Teatro del Silenzio

11047942-381896635329200-1952621019731297508-o-be4f0aa1

Una cornice naturale unica in cui lasciarsi incantare dalla musica di Andrea Bocelli, assaporando le bollicine di Cuvage. Nella spettacolare conca dell'Alta Valdera ribattezzata Teatro del Silenzio andrà in scena dal 2 al 4 agosto l'atteso evento musicale ideato dal celebre tenore e firmato Salotti del Gusto, a cui parteciperà anche la cantina di Acqui Terme con le sue perle enologiche.

11047942_381896635329200_1952621019731297508_oNell'Area Hospitality ? una sorta di "salotto" gourmet immerso nelle colline di Lajatico che accoglierà oltre 40.000 persone ? non mancheranno le occasioni per degustare i vini di questa realtà che si sta affermando come punto di riferimento per l'arte del produrre spumante. All'esclusiva cena di gala finale, che si terrà solo per ospiti selezionali nella dimora privata di Bocelli, gli spumanti di Cuvage saranno abbinati alle creazioni di chef rinomati, mentre sommelier esperti ne racconteranno la storia.

Nei calici scorreranno le tre etichette di punta: Metodo Classico Rosè Brut, Metodo Classico Cuvage de Cuvage Pas Dosè, Metodo Classico Blanc de Blancs. A contraddistinguere l'azienda è la scelta di produrre esclusivamente Metodo Classico, sia con l'utilizzo delle varietà internazionali Pinot e Chardonnay, sia con la valorizzazione degli autoctoni Cortese e Nebbiolo.

Fondata nel 2011, Cuvage si trova in un'area che è da sempre la "culla" dello spumante italiano. L'azienda interpreta in modo originale un prodotto storico, che affonda le proprie radici in Piemonte, proiettandolo nel consumo contemporaneo e proponendosi di farlo conoscere come una delle migliori espressioni dell'arte enologica. La qualità dei vini è il risultato di un processo lungo che inizia dal campo ed arriva in cantina, in quella "cattedrale delle bollicine" dove i vini vinificano e riposano per anni, che è anche laboratorio di idee, cultura delle bollicine, tecnologie all'avanguardia e meta di visite per l'enoturista.