Due spumanti Cuvage conquistano Tom Stevenson

image001-1c8afde7

Sono il Brut Rosé e il Blanc de Blancs, le bollicine che hanno conquistato anche Tom Stevenson, le proposte della cantina piemontese per le prossime festività. Due spumanti dal carattere internazionale, due Metodo Classico che rappresentano la grande tradizione spumantistica del Piemonte. Sono il Brut Rosé e il Blanc de Blancs firmati Cuvage gli spumanti ideali per brindare a Natale e Capodanno. Con il loro sottile perlage, questi due vini si abbinano ad ogni pietanza e allietano i palati più esigenti ed hanno conquistato la critica internazionale, come dimostrato dalle recenti medaglie assegnate alla competizione internazionale "Champagne &Sparkling Wine World Championships" del noto giornalista Tom Stevenson.

CuvageLa cantina Cuvage, sotto il cui marchio si produce esclusivamente metodo classico, propone dunque due versioni eleganti e raffinate del Metodo Classico, ideali anche come regalo di Natale per veri intenditori e perfetti nei calici durante i brindisi. Il Blanc de Blancs è l’etichetta ottenuta da un’attenta selezione di uve 100% Chardonnay e il risultato di un minimo di 18-20 mesi di affinamento sui lieviti. Di colore giallo paglierino, ha un perlage fine e molto persistente. Al naso presenta delicati sentori di crosta di pane, spezia bianca e frutta gialla che in bocca esprimono grande eleganza ed equilibrio. Questo Brut è la scelta ideale per accompagnare i piatti delicati a base di pesce, ma anche le preparazioni a base di verdure e i formaggi a media e lunga stagionatura.

Il Brut Rosè è ricavato da uve 100 % Nebbiolo, raccolte a mano, provenienti dalla zona di produzione del Barolo e del Nebbiolo d'Alba. Dopo un primo processo di vinificazione, il vino base prodotto viene sottoposto ad una rifermentazione in bottiglia, dove rimane a contatto con i lieviti per 24 mesi, secondo il metodo tradizionale che contraddistingue Cuvage. Di colore rosa cipria, ha un perlage fine e molto persistente, al naso è intenso e ricco di profumi di fiori e frutta. È il perfetto abbinamento per un risotto ai frutti di mare, crostacei ed ostriche.