

Il Cuvage Asti DOCG di Mondodelvino nella Top 10 del concorso internazionale “Muscats du Monde”

Scritto da Administrator
Venerdì 31 Luglio 2020 12:35 -



Il Cuvage Asti DOCG Dolce Metodo Classico 2014 si posiziona tra i primi dieci migliori vini al mondo provenienti da uve moscato secondo la classifica stilata del prestigioso concorso internazionale “Muscats du Monde” giunto alla 20^a edizione.

Lo spumante Metodo Classico della cantina Cuvage, che appartiene al gruppo Mondodelvino SpA, è stato scelto tra più di 200 vini moscati provenienti da oltre 20 Paesi nel mondo ed è l'unico vino italiano ad aver ottenuto la medaglia d'oro. 55 gli esperti giudici internazionali che compongono la giuria della competizione organizzata da Forum Oenologie e che tra il 22 e il 23 luglio hanno degustato i vini nella città di Frontignan - La Peyrade nella regione dell'Occitania, in Francia. Un altro importante riconoscimento per la cantina Cuvage che va ad aggiungersi a quello assegnato dal concorso Champagne & Sparkling Wine World Championship in cui il Cuvage Asti DOCG “Acquesi” è stato nominato Campione Mondiale degli spumanti aromatici.

Cuvée realizzata con i mosti più identificativi delle aree di raccolta, che spaziano dal Monferrato alla Langa, lo spumante Cuvage Asti DOCG è un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana fine e di grande intensità. Rappresentato da note bionde quali brioche e pane appena sfornato, prorompe nell'aromaticità classica. Esprime un bouquet ampio fatto di fiori bianchi, acacia, vaniglia e pepe bianco e regala una sensazione fruttata che evidenzia mela gialla passita e la nocciola. Al palato è un vino avvolgente e ricchissimo, lungo con finale piacevolmente evoluto che oltre al classico abbinamento con pasticceria secca e alla crema, si presta anche a formaggi erborinati e a cucine molto speziate.

www.cuvage.it

www.mondodelvino.com