

Cuvage Asti Spumante Dolce

Italia / Piemonte / Asti

Cuvage ble etablert i Aqvi Terme, i provinsen Alessandria i Piemonte, i 2011. Området er verdenskjent for italiensk musserende vin.

Cuvage er stolt av sitt opphav i Piemonte og fokuserer på lokale druesorter som Nebbiolo og Cortese, i tillegg til internasjonale sorter.

Cuvage ble etablert for å sette fokus på unikt terroir og for å hedre premium italienske musserende viner.

Cuvage benytter seg kun av Metodo Classico og Martinotti-metoden i deres produksjon. Vinmarkene er fordelt på fem gårder med jordsmønn som består av leire, jern og kalkstein.

Kun de beste Moscato-druene fra vinmarker i området Monferrato brukes til denne vinen. "Metodo Martinotti" er mye i bruk for å produsere søte viner av Moscato-druen.



Type	Musserende
Klassifikasjon	DOCG Asti
Produsent	Cuvage
Årgang	2017
Druetyper	100% Moscato Bianco
Vinifikasjon	Vinen ligger på bunnfall i 9 måneder, deretter minimum 6 måneder på flaske før tapping.
Analyse	Alkohol: 7,0 % Sukker: 100 g/l Syre: 5,9 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Strågul farge. Mineralsk og floral aroma. Hint av akasieblomst, vanilje og hvit pepper. Ren og frisk, preg av brioche, eple, hasselnøtt.
Serveringstemperatur	4-6°C
Passer til	Dessert. Prøv til blåmuggost og krydret mat.
Webside	www.cuvage.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3790801		kr. 249,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment