

ARGEA

"Acquesi" Asti DOCG di Cuvage per la quarta volta campione del mondo al Champagne & Sparkling Wine World Championship.

La cantina piemontese Cuvage del gruppo Argea ha ritirato ieri sera a Londra i riconoscimenti assegnati dal concorso Champagne & Sparkling Wine World Championship di Tom Stevenson. "Acquesi" Asti DOCG ha conquistato per la quarta volta il titolo di campione mondiale nella categoria spumanti aromatici World Champion Sparkling Aromatic 2023. Tra gli altri premi conferiti alla casa spumantiera di Acqui: Best in Class e Best Regional Champion Trophy per "Acquesi" Asti DOCG e Alta Langa DOCG Metodo Classico.

Acqui Terme (AL), 3 novembre 2023 – Di nuovo numero uno al mondo degli spumanti aromatici 2023, "Acquesi" Asti DOCG della cantina piemontese [Cuvage](#) appartenente al gruppo vinicolo Argea conquista il massimo riconoscimento allo **Champagne & Sparkling Wine World Championship di Tom Stevenson** nella categoria degli Spumanti Aromatici – già ottenuto nel 2019, 2020 e 2022. Nel medagliere della casa spumantiera di Asti anche l'**Alta Langa DOCG Metodo Classico** che ha conquistato, insieme all'Asti, i titoli **Best in Class e Best Regional Champion Trophy**. Giunto al suo 10° anniversario, il prestigioso concorso internazionale dedicato agli spumanti si è concluso con 170 medaglie d'oro e 218 argenti tra i poco meno di mille spumanti in gara provenienti da 19 paesi nel mondo. L'Italia emerge per il maggior numero di medaglie trionfanti (ben 74 ori e 117 argenti) e Cuvage si distingue anche in questa edizione con due etichette che rappresentano l'eccellenza degli spumanti italiani.

Prodotto di punta della linea "**Acquesi**", che racchiude vini realizzati con **Metodo Martinotti** dedicati al territorio di Acqui Terme e al suo particolare terroir, "Acquesi" Asti DOCG della cantina Cuvage nasce da un'attenta selezione di uve **Moscato Bianco**. Un vitigno autoctono coltivato in terreni calcarei e argillosi, disposti nelle colline di Acqui fino a Cossano Belbo con picchi in vigneti della zona di Mango, che dà origine a vini morbidi, intensi, dalle sensazioni olfattive complesse. Il procedimento di spumantizzazione con il Metodo Martinotti favorisce la conservazione delle note aromatiche e fa di questo vino un **bianco aromatico e dolce di grande qualità**. Colore giallo paglierino delicato, con un perlage elegante e invitante, presenta un bouquet composto da miele, pesca e un tocco di agrumi. Perfetto per i brindisi delle feste, si presta ad essere gustato solo, o in abbinamento a cucine piccanti, come quella asiatica, antipasti tradizionali italiani o in accostamenti più classici come dessert e pasticceria secca.

L'altro prestigioso riconoscimento è andato all'**Alta Langa DOCG** della cantina **Cuvage**, spumante Metodo Classico, nato da una Cuvée di Pinot Nero e Chardonnay, che esprime la vocazione di un grande terroir, le colline dell'Alta Langa, caratterizzato da un amalgama di marne grigio-biancastre di forte componente calcarea. Le uve impiegate per la produzione di questo vino, raccolte da metà agosto rigorosamente a grappolo intero, maturano sui lieviti minimo 30 mesi con sboccatura à la glace. Maturato in bottiglia per minimo 3 mesi, l'Alta Langa di Cuvage si presenta di color giallo paglierino con riflessi dorati, dal perlage a grana finissima e di grande persistenza. Al naso ha un avvio caratterizzato dalle classiche sensazioni di crosta di pane e da una mineralità che ricorda la pietra focaia; man mano che il vino si acclimata al bicchiere emerge il carattere della Cuvée che esprime la frutta gialla matura e al contempo sfumature di ribes. L'azione dell'aria nel bicchiere continua svelando un floreale che ricorda il glicine. Presenti anche



ARGEA

note lievemente tostate di nocciola. Al palato risulta croccante, sapido, strutturato, fresco, con durezza appena accennate. Da abbinare ai secondi piatti, preferibilmente di carni crude, tempura, frutti di mare e verdura dal gusto intenso, ma anche tartufo bianco e formaggi stagionati.

Per il settimo anno, la cantina piemontese Cuvage entra nelle classifiche del più prestigioso concorso di vini spumanti al mondo che a partire dal suo fondatore Tom Stevenson vanta una giuria di massimi esperti, tra cui **Essi Avellan MW** e **George Markus**, nonché un rigoroso processo di valutazione. «*Viviamo in un'epoca d'oro per lo spumante*» afferma Tom Stevenson. «*La nostra missione non è solo promuovere vini di livello mondiale, ma anche scoprire e premiare vini nuovi ed entusiasmanti provenienti da regioni affermate ed emergenti in tutto il mondo. La cosa fantastica è che le medaglie vinte provengono sia dai produttori più grandi che da alcuni dei più piccoli, sia da produttori di lunga data che da nuovi arrivati*».

Ufficio Stampa & PR: smstudio srl www.smstudiopr.it
Stefania Mafalda - 345 5810157 press@smstudiopr.it



Argea S.p.A.
Piazza Degli Affari, 2
20123 Milano (MI)
argea.com
venere_bis@legalmail.it

Codice Fiscale, Partita IVA, N. iscrizione registro imprese
di Milano-Monza-Brianza-Lodi 11215240968
Numero Iscrizione REA MI-2587438
Capitale sociale Euro 1.281.758,00