

ANTICELEBRATION sbarca in Piemonte

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Marzo 2024



ANTICELEBRATION, un'interpretazione di spumanti metodo classico creati in stretta collaborazione con piccole produzioni di viticoltori locali e nato con la missione di offrire una nuova cultura del consumo consapevole, sbarca in Piemonte con una nuova Capsule Collection dedicata a questa regione.

Il nuovo drop della stagione 2024 comprende due vitigni autoctoni a dosaggio zero – brut nature.

- ERBALUCE, fresco, saporito ed elegante, disponibile in due versioni, una più invecchiata con 60 mesi sui lieviti in Cuvee VI e una più giovane con 36 mesi sui lieviti in Cuvee VII,
- il vitigno NEBBIOLO che dà origine a Rose

Anticelebration, uno spumante metodo classico nato da uve nebbiolo nell'Alto Piemonte, che vanta 55 mesi di affinamento sui lieviti e risulta al palato fresco e con un perlage fine e persistente.

L' obiettivo di questa nuova collezione, oltre ad un consumo responsabile e sostenibile di prodotto, è quello di incentivare il potenziale del nord Italia – ed in particolare del Piemonte – per la produzione di spumanti di eccezionale qualità.

Per questo motivo Anticelebration ha dato vita a tre nuovi prodotti unici ed irripetibili, in un tiraggio in limited edition di 300 bottiglie per ogni tipologia di vino, ed acquistabili dal 5 marzo esclusivamente sull'e-commerce:

[**Clicca qui**](#)

Sovvertire lo spreco, sostenere il territorio e celebrare le tradizioni: è il mind-set anticonvenzionale ed irriverente di Anticelbration!