Cascina Gilli lancia “Neuv” Albugnano DOC Superiore 2021, espressione autentica del Monferrato

scritto da Redazione Wine Meridian | 24 Ottobre 2024



Cascina Gilli presenta “Neuv” Albugnano DOC Superiore 2021, un vino che esprime l’anima del Monferrato attraverso il Nebbiolo. Con un lungo affinamento in barrique e una vendemmia 2021 favorevole, Neuv unisce tradizione e innovazione enologica, regalando un’esperienza sensoriale unica, perfetta per intenditori e appassionati.

La filosofia di **Cascina Gilli** è fatta di scelte **semplici**, **autentiche**, **rispettose**. Come quella di abbracciare le denominazioni locali e dare nuova vita all’identità di un territorio – il **Monferrato Astigiano** –

ricco di gemme enologiche ed espressioni variopinte. **Neuv**, l'**Albugnano DOC Superiore 2021**, novità di **Cascina Gilli**, è piena espressione di questa filosofia: nato dalla ricerca delle migliori uve di **Schierano**, rappresenta la perfetta sintesi tra l'eredità storica del Monferrato e il desiderio di una ricerca contemporanea. S'inserisce nel progetto enologico **Albugnano 549**, nato per valorizzare l'area a denominazione e la **biodiversità** del territorio, che utilizza il **Nebbiolo in purezza** per ottenere vini dalla **massima espressività**.

La scelta del nome – "Neuv", "nove" in dialetto piemontese – vuole attribuire un **significato profondo**: si tratta infatti dell'ultima delle cifre, che rappresenta la **fine di un ciclo** e, indirettamente, l'**inizio di uno nuovo**.

Vitigno e territorio

Il Monferrato si distingue per un quadro enologico **multiforme**, che ha permesso all'azienda di interpretare una delle denominazioni locali più identitarie: la **DOC Albugnano**, composta da uve **Nebbiolo**. Non molti sanno della connessione storica del Monferrato alla produzione di **Nebbiolo**, che da disciplinare può essere coltivato in alcune aree d'elezione. Qui, i **terreni calcarei**, combinati con altitudini elevate e significative **escursioni termiche**, permettono al Nebbiolo di distinguersi dalla sua tipica austerità, regalandogli un **interessante equilibrio espressivo**. Le uve per il **Neuv** provengono dalle vigne di **Schierano**, la parte più alta del parco vitato di Cascina Gilli. Per questo vino, vengono accuratamente selezionati solo i **grappoli migliori**, raccolti tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre.

In cantina

La vinificazione del **Neuv** prevede una macerazione delle uve di circa **20 giorni**, con un affinamento in **barrique di rovere francese** per **18 mesi**, di cui il 25% di primo passaggio,

seguito da ulteriori **9 mesi** in bottiglia. Questo processo intensifica l’estrazione dei **composti aromatici**, soprattutto grazie alla pratica del **délestage**, che dona al vino **maggiore struttura** e un **profilo aromatico più complesso**.

Annata 2021

L’annata **2021** è stata eccezionale per diversi motivi: una **primavera favorevole**, un’**estate calda** e un **settembre** con ampie escursioni termiche. La **scarsità di piogge** ha contribuito a ottenere uve **estremamente sane e concentrate**.

Caratteristiche organolettiche e abbinamenti



Il **Neuv** si presenta con un colore **rosso rubino** t

endente al **granata**, intenso e brillante. Al naso, emergono note di **fruttata matu**

ra
,
vi
ol
a
ap
pa
ss
it
a,
c
uo
io
e
c
af
fè
fr
es
co
,
ar
ri
cc
hi
te
da
ll
e
do
lc
i
sf
um
at
ur
e

del **legno**. Al palato, questo vino si distingue per la sua **struttura tannica** pers

is te nt e, ch e co nf er is ce pi en ez za e lu ng he zz a al l’ as sa gg io , co n un pr of il o ar om

atico che richiama le sensazioni percepite al naso. Il **Neuv** ha un grande potenzia

le di **invecchiamento** e promette di evolversi e migliorare nei prossimi anni. Pe

rfetto in abbinamento con **secondi di carne**, molto saporiti come il tradizionale **f**

ricandò piemontese o più raffinati, come il **filetto alla Rossini**.

Un vino **elegante** e **potente**, che rappresenta un’eccellenza del **territorio piemontese**, capace di regalare **esperienze sensoriali uniche** agli amanti del vino e agli intenditori più esigenti. Con la release di **“Neuv” Albugnano DOC Superiore 2021**, **Cascina Gilli** invita a celebrare la **fine di un ciclo** e l’inizio di una **nuova avventura enologica**.

“**Neuv**” è disponibile, in **edizione limitata**, sia sullo store online di Cascina Gilli che presso la cantina.

Punti chiave:

1. Cascina Gilli lancia Neuv Albugnano DOC Superiore 2021, un Nebbiolo in purezza del Monferrato.
2. Il nome “Neuv” richiama il dialetto piemontese, simboleggiando la fine di un ciclo e l’inizio di uno nuovo.
3. Il vino viene affinato per 18 mesi in barrique di rovere francese, seguito da 9 mesi in bottiglia.
4. L’annata 2021 ha garantito uve sane e concentrate grazie a condizioni climatiche ideali.
5. Neuv offre note di frutta matura, cuoio, e caffè, con grande potenziale d’invecchiamento.