

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 **maggior 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
N
eu
v
si
pr
es
en
ta
co
n
un
co
lo
re
r
os
so
ru
bi
no
t

en
de
nt
e
al
g
r
a
n
a
t
,
in
te
ns
o
e
br
il
la
nt
e.
Al
na
so
,
em
er
go
no
no
te
di
f
r
u
t
t
a
m
a
t
u

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

de
l
le
gn
o.
Al
pa
la
to
,

qu
es

to
vi

no
si

di
st

in
gu

e
pe

r
la

su
a

st
ru

tt
ur

a
ta

nn
ic

a
pe

rs

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

a t
i c
o
c h
e
r i
c h
i a
m a
l e
s e
n s
a z
i o
n i
p e
r c
e p
i t
e
a l
n a
s o
. Il
N
e u
v
h a
u n
g r
a n
d e
p o
t e
n z
i a

le
di
i
nv
ec
ch
ia
me
nt
o
e
pr
om
et
te
di
ev
ol
ve
rs
i
e
mi
gl
io
ra
re
ne
i
pr
os
si
mi
an
ni
. Pe

rf
et
to
in
ab
bi
na
me
nt
o
co
n
se
co
nd
i
di
ca
rn
e,
mo
lt
o
sa
po
ri
ti
co
me
il
tr
ad
iz
io
na
le
f

ri
ca
nd
ò
pi
em
on
te
se
o
pi
ù
ra
ff
in
at
i,
co
me
il
f
il
et
to
al
la
Ro
ss
in
i.

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.