

# 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  
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  
ra  
na  
ta  
,  
in  
te  
ns  
o  
e  
br  
il  
la  
nt  
e.  
Al  
na  
so  
,  
em  
er  
go  
no  
no  
te  
di  
f  
ru  
tt  
a  
ma  
tu

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

at  
ic  
o  
ch  
e  
ri  
ch  
ia  
ma  
le  
se  
ns  
az  
io  
ni  
pe  
rc  
ep  
it  
e  
al  
na  
so  
.  
Il  
N  
eu  
v  
ha  
un  
gr  
an  
de  
po  
te  
nz  
ia



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.