

## F.lli Gancia

# Millesimato 36 Mesi – Alta Langa docg



L'AUTENTICITÀ di un brut metodo classico millesimato, ottenuto da uve provenienti da terreni selezionati della DOCG Alta Langa: una tradizione che è esperienza, nella ricerca della migliore qualità, nel perfezionamento nel corso degli anni, nel raggiungimento di una produzione di alta qualità.

**Esame visivo:** Colore giallo oro, perlage molto fine, con buona corona, ricco e persistente.

**Esame olfattivo:** Il profumo è molto piacevole, esprime un insieme di sentori intensi, come la vaniglia, il lievito e la frutta matura.

**Esame gustativo:** Il gusto è intenso, con buona fragranza, un equilibrio di tutti i sensi in bocca ed un finale molto lungo, ricco e persistente.

**Uvaggio:** Pinot nero e Chardonnay della zona riconosciuta dalla Docg ALTA LANGA.

**Vinificazione:** La spremitura molto soffice avviene tramite la pressa Marmonnier nelle cantine storiche di inizio ottocento – candidate a patrimonio dell'umanità per l'Unesco – dove solo il cuore del mosto viene vinificato. Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche d'acciaio a temperatura controllata fino al momento della preparazione della cuvée e al successivo tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia.

**Metodo di spumantizzazione:** Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di circa 40 giorni.

**Affinamento:** Affinamento per almeno 36 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

**Gradazione:** 12°

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare gli antipasti, i primi di pasta, i risotti e le carni bianche.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

