

F.Ili Gancia

Millesimato Riserva 60 Mesi – Alta Langa doc



L'ECCELLENZA di una Riserva fiore all'occhiello della gamma, connubio di qualità, di territorio, di immagine: dal profumo intenso di vaniglia, lievito e frutta matura, con un gusto fragrante, ricco e persistente, è l'unione perfetta tra tradizione, personalità ed innovazione.

Esame visivo: Colore giallo oro, con sfumature complesse; spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

Esame olfattivo: Il profumo è intenso ed esprime un insieme di sentori avvolgenti di vaniglia, lievito e frutta matura.

Esame gustativo: Al palato è complesso, equilibrato, denso e strutturato. Ben supportato da una vivace acidità, presenta un finale lungo, ricco e persistente.

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

Vinificazione: La spremitura delle uve, raccolte in cassette, avviene tramite il Marmonnier e solo il 50% del mosto entra a far parte della cuvée. Tutte le frazioni dell'uva pressata vengono poi fatte fermentare in barriques e in acciaio a temperatura controllata. Rimangono per oltre sei mesi sui propri lieviti prima di formare la grande cuvée che verrà fatta fermentare in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati.

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

Affinamento: Affinamento per almeno 60 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

Gradazione: 12,5°

Abbinamenti: In degustazione è consigliato a tutto pasto, esalta il sapore degli antipasti, primi piatti di pasta e riso. Ottimo in abbinamento a carni bianche e delicate e pesce, è proposto anche con formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 8-10°C

