



GANCIA

— 1850 —

— *metodo Classico* —
alta langa brut

drink beauty



NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli dovuti allo chardonnaydi alta collina. Perlage fine, ricco e persistente.

ESAME OLFATTIVO

Esprime un insieme di sentori dolci come la crosta di pane, il lievito e la frutta secca, con alcune note floreali.

ESAME GUSTATIVO

In bocca l'assaggio è pieno, ricco, con buona sapidità e struttura, fragrante, cremoso, con un finale equilibrato tra gli elementi e di buona persistenza aromatica.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Pinot Nero e Chardonnay.

VINIFICAZIONE

La spremitura molto soffice avviene tramite la pressa Marmonnier nelle cantine storiche di inizio Ottocento – facenti parte del paesaggio vitivinicolo riconosciuto nel 2014 dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità - 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

È il Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di almeno 40 giorni. Affinamento per almeno 30 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

GRADAZIONE

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

6 g/l

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO

Come aperitivo ma anche per accompagnare perfettamente gli antipasti, i primi di pasta, i risotti e le carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.