



GANCIA

— 1850 —

— *blanc de blancs* —
alta langa brut

drink beauty

NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Presenta un colore giallo paglierino dai riflessi dorati, con perlage molto fine e persistente.

ESAME OLFATTIVO

Al naso si presenta piacevole e complesso, con note aromatiche che ricordano la vaniglia, il lievito e la crosta di pane.

ESAME GUSTATIVO

In bocca ritroviamo le note olfattive unite ad un gusto equilibrato e deciso, di grande freschezza e struttura, elegante e intenso. Retrogusto fragrante, minerale e piacevolmente persistente.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

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

Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di circa 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

Ideale 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.

