



GANCIA

— 1850 —

— *cuvée 36 mesi —*
 alta langa brut

drink beauty



NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Colore giallo oro chiaro con riflessi verdognoli e sfumature di maggiore complessità che si rilevano solo con grande attenzione.

ESAME OLFATTIVO

Profumo molto piacevole, esprime un insieme di sentori intensi come la vaniglia, il lievito e la frutta matura.

ESAME GUSTATIVO

Gusto intenso, con buona fragranza, un equilibrio di tutti i sensi in bocca ed un finale molto lungo, ricco e persistente.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Pinot Nero e Chardonnay.

VINIFICAZIONE

Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento della preparazione della cuvée ed al successivo tiraggio per la seconda fermentazione, con inoculo di lieviti selezionati dai maestri cantinieri di Casa Gancia.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

È il Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di almeno 40 giorni e successiva permanenza sui lieviti di almeno 36 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.