



# GANCIA

— 1850 —

— *cuvée 36 mesi* —  
*alta langa rosé*

*drink beauty*

## NOTE DI GUSTO

### ESAME VISIVO

Caratteristico colore rosa antico, con delicati riflessi più intensi.

### ESAME OLFATTIVO

All'olfatto si presenta pulito e armonioso, con sentori di agrumi e piccoli frutti rossi, lievito e leggera crosta di pane.

### ESAME GUSTATIVO

Il gusto è equilibrato, gradevolmente sapido, complesso e fresco, di spiccata mineralità.

## NOTE TECNICHE

### UVAGGIO

Pinot Nero.

### VINIFICAZIONE

Una parte dell'uva pinot nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce, dopodiché avviene la regolare pressatura soffice. 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 in bottiglia, nel rispetto delle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico, 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 a temperatura controllata.

### GRADAZIONE

12% vol

### RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/l

## NOTE DI SERVIZIO

### ABBINAMENTO

Si consiglia come aperitivo ed in accompagnamento ad Ideale come aperitivo ma anche per accompagnare piatti a base di pesce: zuppe, guazzetti, tartare e tagliate di tonno, trovano nel Cuvée Gancia 36 Mesi Rosé il compagno d'avventura perfetto per struttura, profondità e persistenza. Senza dimenticare la possibilità di abbinamento con taglieri di salumi misti e carni.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

