



# GANCIA

— 1850 —

— *cuvée 36 mesi* —  
*alta langa pas dosé*

*drink beauty*



## NOTE DI GUSTO

### ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

### ESAME OLFATTIVO

Profumo armonioso e intenso, con sentori di miele e di fiori, lievito e crosta di pane.

### ESAME GUSTATIVO

Il gusto è gradevolmente secco e sapido, complesso e fresco, molto equilibrato.

## 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

1 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.