18 50
GANCIA

CUVÉE 36 MESI
ALTA LANGA DOCG BRUT

L'autenticità di un brut millesimato, ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay provenienti dai terreni della DOCG Alta Langa ed affinate sui lieviti per oltre tre anni. Prestigiosamente avvolta nel suo abito bronzo, Cuvée 36 Mesi Brut rappresenta al meglio l'unione perfetta delle qualità del 'terroir' Alta Langa e del perfezionamento nel corso degli anni.

FORMATI DISPONIBILI: 150Cl – 75Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore giallo oro chiaro con riflessi verdognoli e sfumature di maggiore complessità.
Esame olfattivo: profumo molto piacevole, esprime un insieme di sentori intensi come vaniglia, lievito e 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

Zona di produzione: Canelli
Uvaggio: Pinot nero e Chardonnay
Vinificazione: la spremitura soffice delle uve avviene tramite la pressa Marmonnier nelle storiche Cantine Gancia, 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 fino al momento della preparazione della cuvée e al successivo tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia, con innoculo di lieviti selezionati dai maestri cantinieri Gancia.
Metodo di produzione: Metodo Tradizionale Classico, con fermentazione in bottiglia di circa 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: 7 g/l

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: ideale come aperitivo ma anche per accompagnare perfettamente antipasti, primi di pasta, risotti e carni bianche.
Temperatura di servizio: 6-8° C.