18 50
GANCIA

CUVÉE 36 MESI ROSE'
ALTA LANGA DOCG BRUT

L'innovazione di un rosé millesimato, ottenuto da uve Pinot nero provenienti dai terreni della DOCG Alta Langa ed affinate sui lieviti per oltre tre anni. Prestigiosamente avvolta nel suo abito rosa, Cuvée 36 Mesi Rosé rappresenta un tributo raffinato alla bellezza delle vigne di Alta Langa, all'arte italiana e allo spumante.

FORMATI DISPONIBILI: 150Cl – 75Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore rosa antico caratteristico, con delicati riflessi più intensi.
Esame olfattivo: all'olfatto su presenta pulito e armonioso, con sentori di agrumi e frutti rossi, lievito e leggera crosta di pane.
Esame gustativo: gusto equilibrato, gradevolmente sapido, complesso e fresco, di spiccata mineralità.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli
Uvaggio: Pinot nero
Vinificazione: una parte dell'uva viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce, dopodiché avviene la regolare pressatura soffice tramite la pressa Marmonnier nelle storiche Cantine Gancia. 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 sui lieviti.
Metodo di produzione: Metodo Tradizionale Classico, con fermentazione in bottiglia di circa 40 giorni e successiva permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi a temperatura controllata.
Gradazione: 12% vol
Residuo zuccherino: 7,5 g/l

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: ideale come aperitivo ed in accompagnamento a piatti a base di pesce: zuppe, tartare e tagliate di tonno trovano nel 36 Mesi Rosé il compagno perfetto. Eccellente l'abbinamento con taglieri di salumi misti e carni.
Temperatura di servizio: 6-8° C.