18 50
GANCIA

CUVÉE 60 MESI RISERVA
ALTA LANGA DOCG BRUT

L'eccellenza di una Riserva fiore all'occhiello della gamma Alta Langa, ottenuta da uve Pinot Nero e Chardonnay provenienti dai terreni selezionati della DOCG Alta Langa, affinate sui lieviti per oltre cinque anni. Prestigiosamente avvolta nel suo abito blu, Cuvée 60 Mesi Riserva Brut è il connubio perfetto di qualità, territorio e immagine.

FORMATI DISPONIBILI: 150Cl – 75Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore giallo oro, con sfumature complesse; spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.
Esame olfattivo: profumo intenso, esprime un insieme di note avvolgenti di cacao, lievito e nocciola tostata.
Esame gustativo: al palato risulta complesso, equilibrato, di struttura accentuata, ben supportato da una vivace acidità. Finale 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. Tutte le varie frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barriques e in acciaio a temperatura controllata. Rimangono per oltre sei mesi sui propri lieviti prima di formare la grande cuvée che verrà fatta fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati dai maestri cantinieri Gancia.
Metodo di produzione: Metodo Tradizionale Classico, in cui la fermentazione dura circa 40 giorni, dopodiché lo spumante riposa per almeno 60 mesi nelle fresche cantine Gancia a temperatura controllata.
Gradazione: 12,5% vol
Residuo zuccherino: 6,5 g/l

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, è ideale in accompagnamento ad antipasti, risotti e carni bianche.
Temperatura di servizio: 6-8° C.