

GRAND REALE BRUT

Grand Reale è un marchio storico di Casa Gancia: nella versione Brut celebra l'arte del brindisi con il suo carattere fresco e vivace, perfetto per accendere l'aperitivo, esaltare gli incontri e rendere speciale ogni momento di condivisione.

FORMATI DISPONIBILI: 75Cl

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame visivo: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente.

Esame olfattivo: aroma delicato, fragrante e fruttato, con sentori di mela.

Esame gustativo: gusto fresco ed elegante, particolarmente equilibrato.

NOTE TECNICHE

Zona di produzione: Canelli

Uvaggio: selezione di uve provenienti dalle terre più vocate.

Vinificazione: la prima fermentazione avviene in serbatoi termo-condizionati ad una temperatura di 17-18°C, al fine di esaltare la delicatezza dei profumi tipici di questi vitigni.

Metodo di produzione: Metodo Martinotti con durata della fermentazione di circa 40 giorni e successiva sosta in affinamento per alcuni mesi a temperatura controllata.

Gradazione: 11% vol

Residuo zuccherino: 10 g/l

NOTE DI SERVIZIO

Abbinamenti: ideale per aperitivi, nella cucina mediterranea è perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

