



GANCIA
— 1850 —

*cuvée 120 mesi
alta langa brut
riserva*



NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Colore giallo brillante, con perlage finissimo.

ESAME OLFATTIVO

Ha un aroma complesso, di frutta secca e acacia, con note di miele.

ESAME GUSTATIVO

Al palato si presenta di grande struttura, con note di pane tostato e di lievito. Finale lungo e persistente.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Pinot Nero (75%) e Chardonnay (25%)

VINIFICAZIONE

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 da Casa Gancia.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

È il Metodo Tradizionale Classico, in cui la fermentazione dura circa 40 giorni e successivamente lo spumante riposa per almeno 120 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

GRADAZIONE

12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

5 g/l

ACIDITÀ TOTALE

7,5 g/l

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO

Si consiglia come aperitivo ed in accompagnamento ad antipasti, risotti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.