



GANCIA

— 1850 —

— *cuvée 36 mesi* —
alta langa pas dosé



NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati; spuma soffice e di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

ESAME OLFATTIVO

Il profumo è intenso e armonioso, esprime un insieme di sentori di miele e di fiori, lievito e crosta di pane.

ESAME GUSTATIVO

Il gusto è gradevolmente secco e sapido, complesso e fresco, molto equilibrato, ben supportato da una vivace acidità.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

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

VINIFICAZIONE

Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento della preparazione della cuvée e al successivo tiraggio per la seconda fermentazione, con inoculo di lieviti selezionati dai maestri cantinieri di 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 36 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

GRADAZIONE

12% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

1,5-2 g/l

ACIDITA' TOTALE

Compresa tra 6 e 7.1/7.2 g/l

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo ma anche per accompagnare perfettamente antipasti, primi di pasta, risotti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.