ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG "Cuvèe 36 mesi" Brut 2017 2017

Eleganza e complessità



La Vigna

Terreno Terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata

Esposizione 0

Allevamento Metodo di allevamento tradizionale, controspalliera bassa con potatura a Guyot tradizionale o cordone speronato

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Piemonte

Uve Pinot nero 75%, Chardonnay 25%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione La spremitura molto soffice delle uve avviene tramite la pressa Marmonnier nelle storiche Cantine di inizio Ottocento – riconosciute Patrimonio dell'Umanità – dove solo il cuore del mosto viene vinificato. 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 di circa 40 giorni. Segue la sosta in affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi a temperatura controllata.

Sensazioni Caratterizzato da un colore giallo paglierino, con perlage molto fine, intenso, ricco e persistente, Gancia Cuvée 36 Mesi Brut ha un profumo piacevole, con note intense che ricordano la vaniglia e la crosta di pane. Il gusto equilibrato e di

struttura conferisce buona fragranza, mineralità ed un finale lungo.

Immagina un territorio dove le colline si perdono a vista d'occhio, disegnando un paesaggio unico al mondo. Qui, nelle famose Langhe, riconosciute nel 2014 come Patrimonio dell'Umanità UNESCO, nasce l'Alta Langa DOCG 36 mesi Brut di Fratelli Gancia. L'Alta Langa DOCG, è bene ricordarlo, è una delle denominazioni più prestigiose per gli spumanti italiani. Nata per valorizzare i vini prodotti in questa zona con metodo classico, il suo rigido disciplinare prevede un affinamento minimo di 30 mesi sui lieviti. Nello specifico quello proposto qui da Gancia supera questa soglia, raggiungendo i 36 mesi di maturazione, per garantire una maggiore complessità e struttura. I vitigni utilizzati sono il Pinot Nero (75%) e lo Chardonnay (25%), entrambi coltivati nelle vigne dell'Alta Langa. Queste uve, raccolte a mano, vengono sottoposte a spremitura soffice tramite una pressa Marmonnier, un'antica tecnica che preserva l'integrità delle bucce e dei profumi. Solo il cuore del mosto, il "fiore" viene quindi vinificato, parte in barrique e parte in vasche d'acciaio. Segue la seconda fermentazione in bottiglia e il lungo affinamento sui lieviti che conferisce al vino la sua eleganza e complessità. Al naso, l'Alta Langa DOCG 36 mesi Brut si presenta con di un colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. I profumi ricordano la vaniglia e la crosta di pane, con un tocco di mineralità tipico del territorio. In bocca è equilibrato e strutturato, con una buona ragranza e un finale lungo e avvolgente. Il contenuto residuo zuccherino (7 g/l), infine, lo rende un Brut perfetto per chi cerca freschezza e armonia. E' perfetto per accompagnare antipasti di mare, pesce crudo, risotti delicati e formaggi stagionati, ma si presta anche come vino da meditazione, da degustare in occasioni speciali.

Dal 1850, le Cantine Gancia rappresentano un'eccellenza nel panorama vinicolo italiano, con una storia che si intreccia con quella dello spumante made in Italy. Fondata da Carlo Gancia, visionario piemontese, l'azienda ha saputo unire tradizione e innovazione, diventando un punto di riferimento globale per gli amanti del vino e degli aperitivi di qualità. Dopo aver studiato a Reims, in Francia, Carlo Gancia tornò in Italia con l'ambizioso obiettivo di creare uno spumante che potesse competere con i migliori champagne francesi. E così, nel 1865, dopo anni di sperimentazione, nacque il primo Spumante Metodo Classico Italiano, realizzato con uva Moscato, un vitigno autoctono del Piemonte. Questo vino, chiamato Moscato Champagne, segnò l'inizio di una rivoluzione nel mondo dello spumante italiano, ponendo le basi per quella che sarebbe diventata una delle aziende più innovative del settore. Ma l'innovazione di Gancia non si ferma qui. Già alla fine dell'Ottocento, l'azienda lanciò il primo Vermouth, un prodotto unico nel suo genere, realizzato - senza l'aggiunta di caramello - basato su un'infusione di erbe aromatiche su base Moscato. Questo Vermouth, premiato già nel 1893 alla Fiera Internazionale di Chicago, divenne un modello per tutti i produttori successivi, consolidando ulteriormente il ruolo di Gancia come pioniere nel settore. Oggi, le Cantine Gancia sono un brand globale, con una presenza in oltre 70 paesi e una gamma di prodotti che spazia dagli spumanti Metodo Classico e Charmat agli aperitivi, vermouth, bitter e gin. Con una capacità produttiva di oltre 40 milioni di bottiglie l'anno e meravigliose Cantine Storiche, l'azienda unisce

una produzione industriale all'attenzione artigianale per il dettaglio, garantendo qualità e autenticità in ogni fase del processo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821