ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG "Cuvèe 36 mesi" Pas Dosé 2018 2018



La Vigna

Terreno Terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata

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

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

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. Metodo tradizionale che preserva l'integrità delle bucce e dei profumi. Quindi solo il mosto fiore viene avviato a vinificazione, parte in barrique e parte in acciaio. Successivo tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi a temperatura controllata.

Sensazioni Spumante di colore giallo paglierino e brillante, dal bouquet armonioso e intenso, con leggere note di frutta, lievito fresco e crosta di pane. Perlage intenso e persistente, sapore gradevolmente secco, fresco, molto equilibrato, con spiccata acidità.

Storia, tradizione e innovazione

L'Alta Langa DOCG 36 mesi Pas Dosé di Fratelli Gancia è il risultato di una combinazione perfetta tra un territorio unico, le Langhe, vitigni di altissima qualità, Pinot Nero e Chardonnay, e una tradizione produttiva che affonda le sue radici nel 1850. Ma procediamo con ordine. Questo Pas Dosé nasce da Pinot Nero per il 75% e Chardonnay per la parte restante. Questi due vitigni borgognoni trovano nelle colline dell'Alta Langa il loro habitat ideale. Le uve, raccolte a mano, vengono sottoposte a una spremitura soffice tramite la pressa Marmonnier, un metodo tradizionale che preserva l'integrità delle bucce e dei profumi. Quindi solo il mosto fiore viene avviato a vinificazione, parte in barrique e parte in acciaio. L'affinamento sui lieviti si protrae per non meno di 36 mesi, conferendo al vino eleganza e complessità. Colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. I profumi ricordano la frutta fresca, il lievito e la crosta di pane, con un tocco di mineralità tipico del territorio. In bocca è fresco e secco, con una spiccata acidità che lo rende particolarmente equilibrato e piacevole da bere. Buono già oggi, questo spumante ha un'ottima capacità di invecchiamento. Con il tempo svilupperà note più complesse e raffinate. 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 ai vermouth, dai vini fermi agli aperitivi, riconosciute Patrimonio dell'Umanità – dove solo il vero Classico viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche di acciaio inox, 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