



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG "Cuvèe 36 mesi" Pas Dosé 2018

2018

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 spiccatissima 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.

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 Marmonnier Method, classica Cantine Gancia. Il fermento avviene in vecchie barriques di legno di rovere. La fermentazione principale è di circa 10 giorni, con la preparazione della seconda fermentazione. Il secondo fermento avviene in barriques di rovere per almeno 36 mesi, garantendo qualità e autenticità in ogni fase del processo.

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 spiccatissima acidità.

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