



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG "Cuvée 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 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.

La Vigna

Terreno Terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata

Esposizione Metodo di allevamento tradizionale, contropalliera bassa con potatura a Guyot
Allevamento 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, 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.

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.

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