ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG "Cuvèe 36 mesi" Rosé 2020 2020

Viaggio nel cuore delle Langhe



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 rosé brut

Provenienza Piemonte

Uve Pinot nero 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Menù di pesce, Menù di carne

Vinificazione Una parte di uva viene lasciata a contatto con le bucce per donare la luminosità che caratterizza un colore rosa tenue, con riflessi più intensi; dopodiché avviene la regolare spremitura soffice tramite la pressa Marmonnier nelle Cantine Storiche, dove solo il cuore del mosto è 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 L'affinamento sui lieviti influisce sul carattere del vino, con note olfattive di piccoli frutti rossi, melograno, lampone, che ben si integrano con le note fragranti di lievito e crosta di pane. Il dosaggio equilibrato rende facile la beva pur mantenendo le

caratteristiche di struttura e pulizia. Il sorso è croccante e il retrogusto ci riporta ai frutti rossi, con una nota di mandorla amara.

Nelle Langhe, un territorio dichiarato Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel 2014, nasce uno degli spumanti rosé più eleganti. Stiamo parlando dell'Alta Langa DOCG 36 mesi Rosé di Fratelli Gancia. Risultato di una combinazione perfetta tra un territorio unico, vitigni di altissima qualità e una tradizione produttiva che affonda le sue radici nel 1850. L'Alta Langa DOCG è una denominazione d'eccellenza per gli spumanti metodo classico prodotti in Piemonte. Il disciplinare prevede un affinamento minimo di 30 mesi sui lieviti, ma per questo Rosé Gancia supera questa soglia, raggiungendo i 36 mesi di maturazione. 100% uve Pinot Nero, queste vengono raccolte a mano e sottoposte a una spremitura soffice tramite la pressa Marmonnier, un metodo tradizionale che preserva l'integrità delle bucce e dei profumi. Una parte delle uve viene lasciata a contatto con le bucce per donare al vino il suo caratteristico colore tenue, con riflessi intensi. Solo il cuore del mosto viene vinificato, parte in barrique e parte in vasche d'acciaio. Segue la spumantizzazione in bottiglia, seguita da un affinamento sui lieviti per 36 mesi, a temperatura controllata. Al naso i profumi ricordano i piccoli frutti rossi, come lampone e melograno, ben integrati con note di lievito e crosta di pane. In bocca è croccante e strutturato, con un finale che richiama i frutti rossi e una piacevole nota di mandorla amara. Un Brut perfetto per chi cerca freschezza e armonia. Perfetto per accompagnare antipasti di mare, pesce crudo, risotti delicati e formaggi stagionati. 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