ACQUISTATO IL ....

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs Brut 2017 2017

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 brut

Provenienza Piemonte

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne

Mineralità, tipica del territorio

Alta Langa DOCG Blanc de Blancs di Gancia ben rappresenta l'eleganza dello Chardonnay in purezza. Figlio delle Langhe, un territorio dichiarato Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel 2014. L'Alta Langa DOCG è una denominazione d'eccellenza per gli spumanti metodo classico prodotti in Piemonte, il cui disciplinare prevede un affinamento minimo di 30 mesi sui lieviti. 100% Chardonnay, le uve sono raccolte a mano e vengono sottoposte a una spremitura soffice tramite la pressa Marmonnier. Questo metodo tradizionale preserva l'integrità delle bucce e dei profumi e permette di ricavare solo il cuore del mosto che, successivamente, viene vinificato, parte in barrique e parte in acciaio. L'affinamento sui lieviti si prolunga per circa 30 mesi, a temperatura controllata, conferendo al vino eleganza e complessità. Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. I profumi ricordano la vaniglia, il lievito e la crosta di pane, con un tocco di mineralità tipico del territorio. In bocca è equilibrato e deciso, con una grande freschezza e una struttura elegante. Il finale è fragrante e piacevolmente minerale, con una lunga persistenza. Perfetto con antipasti di mare, pesce crudo, risotti delicati e formaggi stagionati.

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

Vinificazione La spremitura molto soffice delle uve avviene tramite la pressa Marmonnier nelle meravigliose Cantine Storiche dell'Ottocento – riconosciute Patrimonio dell'Umanità – dove solo il cuore del mosto viene vinificato. Il mosto di ogni singola pressata e parcella, 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. Segue la sosta in affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi a temperatura controllata.

Sensazioni Spumante di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, dal bouquet piacevole e complesso, con note aromatiche che ricordano la vaniglia, il lievito e la crosta di pane. Perlage fine e persistente, sapore equilibrato e deciso, di grande freschezza e struttura, elegante e intenso. Retrogusto fragrante e piacevolmente minerale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821