ACQUISTATO IL .....

Alta Langa DOCG 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	Pinot nero 75%, Chardonnay 25%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	La spremitura soffice delle uve avviene tramite la pressatura Mazzotti. Nelle storiche cantine già nel 1893 e dal Fiorio dell'Umanità – dove solo il cuore del mosto viene vinificato. Dopo la prima pressatura, le uve vengono sia in barriques che in vasche d'acciaio fino al momento della spumantizzazione. Il successivo passaggio con la seconda fermentazione in bottiglia sui lieviti. Segue la sosta in cantina per almeno 30 mesi a temperatura controllata.
Sensazioni	Caratterizzato da un colore giallo paglierino, con perlage fine, intenso e persistente. Gancia Alta Langa Brut presenta note intense che ricordano la vaniglia e la crosta di pane. Il gusto equilibrato e di struttura conferisce buona fragranza, mineralità ed un finale lungo.

Tra storia e tradizione

Piemonte, terra di grandi vini rossi, ma anche la culla del Metodo Classico italiano. E' qui, infatti, tra le colline dell'Alta Langa, che la Fratelli Gancia ha dato vita al primo spumante italiano nel lontano 1865, ispirandosi ai cugini dello Champagne francese. Ci troviamo in un territorio unico, caratterizzato da vigneti situati a un'altitudine compresa tra i 250 e i 600 metri. Un luogo magico che conferisce alle uve una freschezza e un'acidità ideali per la produzione di spumanti di alta qualità. La DOCG Alta Langa è stata istituita nel 2002 ed è la denominazione che tutela e valorizza gli spumanti metodo classico piemontesi. Prodotto con uve Pinot Nero e Chardonnay, l'Alta Langa DOCG Brut di Gancia è un'etichetta davvero interessante per chi vuole scoprire queste bollicine di classe. Le uve, provenienti da vigneti selezionati, vengono raccolte a mano in cassette e sottoposte ad attente analisi per garantire la massima qualità. La vinificazione avviene nelle Cantine Gancia di Canelli. Qui, la spremitura soffice delle uve e la fermentazione in barrique e vasche d'acciaio contribuiscono a creare uno spumante di grande eleganza e complessità. Dopo un affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi, l'Alta Langa DOCG Brut si presenta con un colore giallo paglierino e un perlage fine, intenso e persistente. Al naso, note intense di vaniglia e crosta di pane, mentre in bocca il gusto è equilibrato e di struttura, con una buona fragranza, mineralità e un finale lungo. Ideale per accompagnare aperitivi, antipasti a base di pesce, primi piatti delicati e carni bianche. La sua freschezza e la sua struttura lo rendono perfetto anche per un brindisi speciale o per celebrare un'occasione importante.

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 vinicola. Dopo la prima pressatura, le uve vengono pigiate per tutti i produttori successivi, consolidando la loro cuvée e il successo di Gancia con la pianta nel settore. Oggi, le Cantine Gancia sono una realtà 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.

© 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