



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Brut 2017

2017

Tra storia e tradizione



La Vigna

Terreno Terreni marnosi calcareo-argillosi, a fertilità moderata

Esposizione Allevamento

Metodo di allevamento tradizionale, contropalliera 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 mossa Maquignone, che consiste nel passare le uve tra i piedi nudi dei contadini, dove solo il cuore del mosto viene estratto. La spremitura avviene in barriques che in vasche d'acciaio fino al momento della presa di bottiglia. Segue la seconda fermentazione in bottiglia sui lieviti. Segue la presa di bottiglia 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 è equilibrato e di struttura, conferisce buona fragranza, mineralità ed un finale lungo.

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 di vino. Questo Vermouth, che Gancia chiamò Vermouth di Torino, è ancora oggi uno dei prodotti più apprezzati della casa. Nel 1900, Gancia iniziò la produzione di Prosecco, un altro grande spumante italiano, che oggi è uno dei vini più consumati in Italia. La casa di Gancia ha sempre puntato sulla qualità e sulla tradizione, e questo si riflette in tutti i suoi prodotti. Oggi, Gancia è presente in oltre 70 paesi e ha 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, le Cantine Gancia continuano a essere 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