



ACQUISTATO IL

Alta Langa DOCG Rosé 2019

2019



Svinando

Bouquet pulito e armonioso

L'Alta Langa è una terra magica, dove le colline sembrano danzare con il cielo. Qui nasce l'Alta Langa DOCG Rosé dei Gancia, un vino che racchiude in sé l'essenza di un territorio ricco di storia e tradizione. L'Alta Langa si estende tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo, su colline che superano i 250 metri di altitudine. Qui terreni marnosi e calcareo-argillosi, creano un ambiente ideale per la coltivazione di vitigni pregiati come il Pinot Nero e lo Chardonnay e l'Alta Langa DOCG è la prima denominazione piemontese esclusivamente dedicata al metodo classico. Questo Rosé targato Fratelli Gancia è ottenuto principalmente da uve Pinot Nero, un vitigno che conferisce struttura e complessità al vino. Una parte delle uve viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce per estrarre il colore desiderato, seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto fermenta parte in barrique e parte in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente viene composta la cuvée e si dà inizio alla fase di tiraggio, la seconda fermentazione in bottiglia, con l'aggiunta di lieviti selezionati. In ultimo il vino matura sui lieviti per almeno 30 mesi nelle storiche cantine ottocentesche dell'azienda, sviluppando complessità e profondità. Nel calice l'Alta Langa DOCG Rosé si presenta con un caratteristico colore rosa antico, arricchito da delicati riflessi più intensi. Il perlage è fine e persistente, indice di una lunga maturazione sui lieviti. Al naso, un bouquet pulito e armonioso, con sentori di agrumi e piccoli frutti rossi, accompagnati da note di lievito e una leggera crosta di pane. In bocca è equilibrato, gradevolmente sapido, complesso e fresco, con una spiccata mineralità che ne esalta la freschezza. Ideale come aperitivo, accompagna stuzzichini e finger food. Si sposa bene con piatti a base di pesce, come carpacci e tartare, ma anche con carni bianche e formaggi freschi. La sua versatilità lo rende adatto anche ad accompagnare piatti più strutturati, grazie alla sua complessità e alla spiccata mineralità.

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, aprendo la strada per quella che oggi è diventata la grande casa di Gancia. Ma l'anno seguente, nel 1866, Carlo Gancia si dedicò alla creazione di un Vermouth, un aperitivo a base 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,

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 rosé

Provenienza Piemonte

Uve Pinot nero 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 2 anni da oggi

Abbinamento Aperitivo, Menù di carne

Vinificazione Una parte dell'uva pinot nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce per estrarre il colore desiderato, seguita da una pressatura soffice. Il mosto per singola pressata e partita viene fermentato a temperatura controllata fino al momento della cuvée, con inoculo di lieviti selezionati dai maestri cantinieri di Casa Gancia. Segue la seconda fermentazione in bottiglia, con l'aggiunta di lieviti selezionati, per almeno 30 mesi a temperatura controllata.

Sensazioni Dal caratteristico colore rosa antico, con riflessi più intensi, Gancia Alta Langa Rosé si presenta al naso pulito e armonioso, con sentori di agrumi e frutti rossi, lievito e leggera crosta di pane. Il gusto è equilibrato, gradevolmente sapido e complesso e fresco, di spiccata mineralità.

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. 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