ACQUISTATO IL .....

Spumante Asti DOCG



Profumi intensi e sapore delicato

Dal cuore dell'Asti DOCG, un territorio magico dove il Moscato Bianco di Canelli regna incontrastato, arriva questo spumante dolce proposto da Gancia. Queste colline, patrimonio dell'UNESCO, sono un vero e proprio tesoro, con un microclima unico e terreni calcarei che conferiscono all'uva un profumo e un sapore inconfondibili. Il Moscato Bianco di Canelli è un'uva aromatica, con un profumo intenso e un sapore dolce e delicato. Per valorizzarlo al meglio, Gancia ne utilizza solo il mosto fiore, ossia la parte più pregiata, per dar vita al suo Asti. Prodotto con il metodo Martinotti, o Charmat, la rifermentazione in autoclave esalta al massimo gli aromi primari del frutto, dando vita a uno spumante fresco, fragrante e con un perlage fine e persistente. Colore giallo dorato brillante e un perlage fine e persistente, al naso si percepiscono chiaramente intensi profumi di frutta esotica, salvia e miele. In bocca, invece, è dolce, fruttato e particolarmente equilibrato, con un retrogusto che ricorda l'uva di provenienza. L'Asti DOCG di casa Gancia è perfetto per accompagnare dolci e dessert, ma può essere gustato anche come aperitivo dolce. Grazie alla sua freschezza e al suo basso contenuto alcolico, è un vino ideale per celebrare momenti speciali o semplicemente per concedersi un momento di piacere.

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.

La Vigna

Terreno	Calcarei e calcareo – argillosi
Esposizione Allevamento	Forma di allevamento è il Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante dolce
Provenienza	Piemonte
Uve	Moscato Bianco di Canelli 100%
Gradazione	7,5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Dolci
Vinificazione	Spremitura soffice con il frazionamento del mosto in tre parti: solo il fiore viene utilizzato per la produzione dell'Asti Gancia. Il mosto viene conservato a basse temperature per preservare gli aromi primari fino alla presa di spuma.
Sensazioni	Dal colore giallo dorato con perlage fine e persistente, ha profumo aromatico, con sentori di frutta esotica, salvia e miele. Il suo gusto è dolce, fruttato, molto delicato e particolarmente equilibrato, che ricorda l'uva di provenienza.

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