



GANCIA

— 1850 —

cuvee asti 24 mesi
— metodo classico —

NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Colore giallo paglierino non troppo intenso, tendente al color malva.

ESAME OLFATTIVO

Profumo delicatamente aromatico e caratteristico, ricorda i fiori d'acacia, il glicine, la pesca e l'albicocca.

ESAME GUSTATIVO

Gusto dolce, non stucchevole, porta con sé l'uva di origine.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Moscato Bianco di Canelli.

VINIFICAZIONE

Il mosto di moscato, proveniente da una pressatura soffice, viene fatto fermentare in vasche a temperatura controllata fino al raggiungimento di sei gradi alcolici, successivamente avviene la preparazione della cuvee, il tiraggio e la presa di spuma.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

È il Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di almeno 40 giorni e successiva permanenza sui lieviti di almeno 24 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

GRADAZIONE

7% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

140 g/l

ACIDITA' TOTALE

6.5 g/l

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO

Ideale per accompagnare perfettamente i dessert a fine pasto, eccelle in abbinamento alla pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

