



GANCIA

— 1850 —

*cuvée 60 mesi
alta langa brut
riserva*

NOTE DI GUSTO

ESAME VISIVO

Colore giallo oro, con sfumature complesse; spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

ESAME OLFATTIVO

Il profumo è intenso, ed esprime un insieme di note avvolgenti di cacao, lievito e nocciola tostata.

ESAME GUSTATIVO

Al palato risulta complesso, equilibrato e di struttura accentuata, ben supportato da una vivace acidità. Finale lungo, ricco e persistente.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO

Pinot Nero (75%) e Chardonnay (25%).

VINIFICAZIONE

Tutte le varie frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barriques e in acciaio a temperatura controllata. Rimangono per oltre sei mesi sui propri lieviti prima di formare la grande cuvée che verrà fatta fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati da Casa Gancia.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

È il Metodo Tradizionale Classico, in cui la fermentazione dura circa 40 giorni e successivamente lo spumante riposa per almeno 60 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

GRADAZIONE

12,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

6,5 g/l

ACIDITA' TOTALE

6.8 g/l

NOTE DI SERVIZIO

ABBINAMENTO

Si consiglia come aperitivo ed in accompagnamento ad antipasti, risotti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.

