

DRINKS.

Gancia Cuvée 36 Mesi Metodo Classico Rosé 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	799920
Alkoholgehalt	12%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Fratelli Gancia & C. S.p.A., Corso Libertà 66, 14053 Canelli, Italie
Marke	Gancia
Typ	Schaumwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	36 Monate
Degustationsnotiz	mineralisch, frisch, trocken und ausgeglichen mit Anklängen von Zitrus, roten Früchten und Brotkruste.
Verkehrsbezeichnung	Schaumwein
Details	aus Pinot noir
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad



Jahrgang	Keine Angaben
----------	---------------

Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte
------------	------------------------------

Beschreibung

Schaumweine sind die Spezialität des seit über 170 Jahren bestehenden Herstellers Casa Gancia - das erkennt man beim Blick auf das fein sortierte Produktportfolio mitsamt Prosecco, Blanc de Blancs, Moscato d'Asti, Alta Langa DOCG und Brachetto d'Acqui. Die Cuvée 36 Mesi Rosé wurde nach der Reifungsdauer in den kühlen Flaschenkellern benannt, die nunmal 36 Monate beträgt. Die Herstellung des Schaumweins erfolgt nach der klassischen, traditionellen Methode mitsamt 40-tägiger Flaschengärung. Den Grundwein blendet man aus Pinot Noir-Trauben, die in der Region Alta Langa auf über 250 Metern Höhe unter optimalen Umweltbedingungen heranreifen. Der Traubenmost wird durch eine äusserst sanfte Pressung im historischen Kellergewölbe aus dem 19. Jahrhundert gewonnen und nach Charge getrennt in Barriques und in Stahltanks fermentiert.