

DRINKS.

Gancia Cuvée 60 Mesi Alta Langa Brut Riserva DOCG 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799921
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Fratelli Gancia & C. S.p.A., Corso Libertà 66, 14053 Canelli, Italie
Marque	Gancia
Type	Vin mousseux
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	60 mois
Dégustation	intense, aux multiples facettes et bien structuré avec une acidité vive, de la brioche, des biscuits au beurre, de la vanille, des agrumes et des fruits mûrs.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de Pinot Noir et de Chardonnay
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Non
--------	-----

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	entrées, poissons & fruits de mer, fromages, pizzas & pâtes, viandes blanches
-------------------	---

Description

Les vins mousseux sont la spécialité du producteur Casa Gancia, qui existe depuis plus de 170 ans. Il suffit de jeter un coup d'œil à son portefeuille de produits finement sélectionnés, qui comprend du Prosecco, du Blanc de Blancs, du Moscato d'Asti, de l'Alta Langa DOCG et du Brachetto d'Acqui. La cuvée 60 Mesi a été nommée d'après la durée de maturation dans les caves fraîches des bouteilles, qui est de 60 mois. Le vin mousseux est élaboré selon la méthode classique et traditionnelle, avec une fermentation en bouteille de 40 jours. Le vin de base est assemblé à partir de raisins de Pinot Noir et de Chardonnay qui mûrissent dans des conditions environnementales optimales dans la région d'Alta Langa, à plus de 250 mètres d'altitude. Le moût de raisin est obtenu par un pressurage extrêmement doux dans la cave voûtée historique du 19e siècle et fermenté séparément par lot dans des barriques et des cuves en acier, où le vin reste sur les lies pendant six mois. Seuls environ 50% du moût initial entrent dans la composition de la cuvée.