

# DRINKS.

## Gancia Blanc de Blancs Alta Langa Brut 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799923
Alcool	12%
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	>30 mois
Dégustation	harmonieux, frais et minéral avec des notes de vanille, de pâtisserie à base de levure et de croûte de pain.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de Chardonnay
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



---

Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	Non spécifié
En accord avec	entrées, Apéro, pizzas & pâtes, risotto, 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 Blanc de Blancs est produite 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 Chardonnay qui mûrissent dans la région d'Alta Langa, à plus de 250 mètres d'altitude, dans des conditions environnementales optimales. Le moût de raisin est obtenu par un pressurage extrêmement doux dans une cave voûtée historique du 19e siècle et fermenté séparément par lot dans des barriques et des cuves en acier. Une fois la cuvée assemblée, elle est soumise à une période de maturation d'au moins 30 mois dans les caves fraîches des bouteilles.