

# DRINKS.

## Gancia Cuvée 24 Mesi Metodo Classico Asti 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	799924
Alcool	7%
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	24 mois
Dégustation	avec une douceur aromatique de muscat, des fleurs d'acacia, des pêches et des abricots.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	à partir de Muscat Blanc
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, dessert
-------------------	------------------

## **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 24 Mesi Dolce a été nommée d'après la durée de maturation dans les caves fraîches des bouteilles, qui est de 24 mois. La production du vin mousseux se fait selon la méthode classique et traditionnelle, avec une fermentation en bouteille de 40 jours. Le vin de base est assemblé à partir de raisins Muscat, qui mûrissent dans des conditions environnementales optimales dans la région d'Asti. Le moût de raisin est obtenu par un pressurage extrêmement doux et fermenté séparément par lot dans des cuves en acier.