



# GANCIA

— 1850 —

— *cuvée 36 mesi* —  
*alta langa rosé*  
*drink beauty*

## NOTE DI GUSTO

### ESAME VISIVO

Caratteristico colore rosa antico, con delicati riflessi più intensi.

### ESAME OLFATTIVO

All'olfatto si presenta pulito e armonioso, con sentori di agrumi e piccoli frutti rossi, lievito e leggera crosta di pane.

### ESAME GUSTATIVO

Il gusto è equilibrato, gradevolmente sapido, complesso e fresco, di spiccata mineralità.

## NOTE TECNICHE

### UVAGGIO

Pinot Nero

### VINIFICAZIONE

Una parte dell'uva pinot nero viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce, dopodiché avviene la regolare pressatura soffice. Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento della preparazione della cuvée ed al successivo tiraggio per la seconda fermentazione in bottiglia, nel rispetto delle più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico, con inoculo di lieviti selezionati dai maestri cantinieri di Casa Gancia.

### METODO DI SPUMANTIZZAZIONE

E' il Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di almeno 40 giorni e successiva permanenza sui lieviti di almeno 36 mesi a temperatura controllata..

### GRADAZIONE

12% vol

## NOTE DI SERVIZIO

### ABBINAMENTO

Si consiglia come aperitivo ed in accompagnamento ad Ideale come aperitivo ma anche per accompagnare piatti a base di pesce: zuppe, guazzetti, tartare e tagliate di tonno, trovano nel Cuvée Gancia 36 Mesi Rosé il compagno d'avventura perfetto per struttura, profondità e persistenza. Senza dimenticare la possibilità di abbinamento con taglieri di salumi misti e carni.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C.





— *curvée 36 mesi* —  
*alta langa rosé*  
*drink beauty*

#### TASTING NOTES

VISUAL EXAM: pink, clear and transparent with intense reflections. The perlage is soft, fine and persistent.

OLFACTORY EXAM: the scent is clear, harmonious, with hints of citrus, red fruits, fresh yeasts and bread crust.

TASTE EXAM: the taste is well balanced and with good structure. On the palate it is full, fresh and with good intensity, the aftertaste is long and persistent.

#### TECHNICAL NOTES

GRAPES: Pinot Noir & Chardonnay.

WINEMAKING: as soon as the grapes arrive in the cellar in small baskets, the grapes are destemmed and left to macerate for a few hours on the skins in order to obtain a light pink color. The decanted must is then fermented with yeasts selected by Casa Gancia at a temperature of about 18 ° C.

SPARKLING METHOD: Classic Traditional Method, with a 40-day fermentation in the bottle. Aging for at least 36 months in the cool cellars of Casa Gancia at controlled temperature.

ALCOHOL CONTENT: 12% vol

#### SERVICE NOTES

PAIRINGS: ideal for refined aperitifs, fish appetizers and delicate dishes.

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C.

