

## 60 MESI RISERVA ALTA LANGA DOCG

### Alta Langa DOCG



#### Note di gusto

##### Essenza

L'ECCELLENZA di una Riserva fiore all'occhiello della gamma, connubio di qualità, di territorio, di immagine: dal profumo intenso di vaniglia, lievito e frutta matura, con un gusto fragrante, ricco e persistente, è l'unione perfetta tra tradizione, personalità e innovazione.

##### Esame visivo

Colore giallo oro, con sfumature complesse; spuma soffice e cremosa di lunga persistenza, perlage fine ed elegante.

##### Esame olfattivo

Il profumo è intenso ed esprime un insieme di sentori avvolgenti di vaniglia, lievito e frutta matura.

##### Esame gustativo

Al palato è complesso, equilibrato, denso e strutturato. Ben supportato da una vivace acidità, presenta un finale lungo, ricco e persistente.

#### Note tecniche

##### Uvaggio

Pinot nero e Chardonnay della zona riconosciuta dalla Docg ALTA LANGA.

##### Zona di Produzione

Terreni selezionati oltre i 250 m di altitudine nelle colline delle Langhe e Monferrato della DOCG "ALTA LANGA"

##### Vinificazione

La spremitura delle uve, raccolte in cassette, avviene tramite il Marmonnier e solo il 50% del mosto entra a far parte della cuvée. Tutte le frazioni dell'uva pressata vengono poi fatte fermentare in barriques e in acciaio a temperatura controllata. Rimangono per oltre sei mesi sui propri lieviti prima di formare la grande cuvée che verrà fatta fermentare in bottiglia con l'aggiunta di lieviti selezionati.

##### Metodo di spumantizzazione

Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di circa 40 giorni in bottiglia.

##### Affinamento

Affinamento per almeno 60 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata.

##### Gradazione

12,5°

#### Note di servizio

##### Abbinamenti

In degustazione è consigliato a tutto pasto, esalta il sapore degli antipasti, primi piatti di pasta e riso. Ottimo in abbinamento a carni bianche e delicate e pesce, è proposto anche con formaggi di media stagionatura.

##### Temperatura di servizio

8-10° C

##### Bicchiere

Flute

##### Conservazione

La cantina ideale per la conservazione del vino deve avere una temperatura compresa tra 11-15° C, non devono esserci sbalzi termici. Illuminazione di bassa potenza e mai al neon. Umidità attorno al 65-70%. Evitare di conservare altri alimenti con sapori e profumi intensi e penetranti.