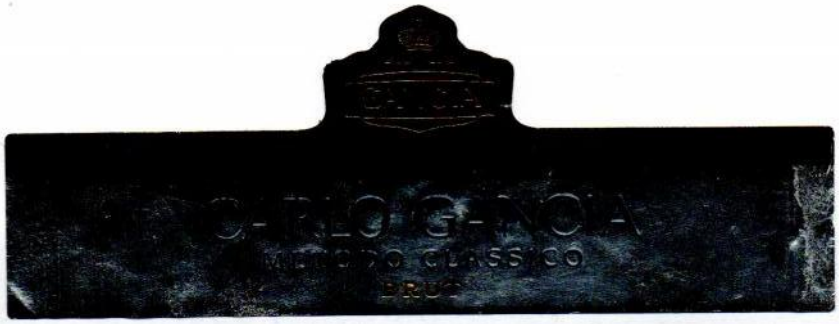
940	19-set-14	EVENTO	26 – cassoeula e champagne	GENEROSOS SECOS	·
				ESPUMOSOS	·
2010	12°	PRODUTTORE	F.LLI GANCIA	BLANCOS	·
				ROSADOS	·
€ 0,0	TINDARO	NOME	CUVEE PLATINUM	BLANCOS CRIANZA	·
				TINTO JOVEN	·
DOC IGT	VSQ	TIPOLOGIA	SPUM CLASS BRUT	TINTO GUARDA	·
				FERMO	·

persistenz 1-5	acidità 1-5	Giudizio 1-10	vitigni	Commento breve		
3	2,5	6,4	PINOT NERO	ANONIMO – SBOCCATURA 2010	MOSSO	·
			CHARDONNAY		FRIZZANTE	·
					SECCO	,
					ABBOCCATO	·
					DOLCE	·



SINCERAMENTE MI ASPETTAVO DI Più DA GANCIA, UNA CASA FAMOSA NEL MONDO PER I SUOI SPUMANTI DA UVE MOSCATO, IDEALI PER BRINDARE CON PANETTONI E DOLCI VARI. IMMAGINAVO CHE METTENDO IN PRODUZIONE UN METODO CLASSICO AVREBBERO PRODOTTO UN VINO DI QUALITà , NON UNA GRAN PRODUZIONE, MA UN VINO CHE DESSE PRESTIGIO ALLA CASA . NON è STATO COSì, ABBIAMO PROVATO UN VINO ANONIMO SENZA NESSUN DIFETTO, MA SENZA NESSUNA CARATTERISTICA CHE CE LO FACESSE RICORDARE. PECCATO

MOLTO BUONO IL SITO E LA SCHEDA TECNICA

Essenza - Prodotto in quantità limitate, questo Metodo Classico è dedicato al fondatore, il cav. Carlo Gancia, che nel 1865 creò nelle cantine di Canelli il primo Spumante con il Metodo Tradizionale Classico. Il legame indissolubile con il territorio, con il clima e con le materie prime più semplici e genuine ne fanno un mondo di autentica integrità naturale.

Esame visivo - Colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Il perlage è sottile, ricco e persistente.

Esame olfattivo - Il profumo è intenso e persistente, fruttato, di qualità. Ricorda in maniera evidente la mela golden e il prpfumo dei fiori d'acacia.

Esame gustativo - Gusto abboccato e fresco, piacevole, di grande morbidezza e stabile equilibrio, con buona persistenza e finale fruttato.

Uvaggio - Pinot nero e Chardonnay del Piemonte.

Zona di Produzione - Colline astigiane e cuneesi

Vinificazione - Il mosto, proveniente da una pressatura soffice, in parte viene fatto fermentare in barriques e successivamente travasato e conservato in vasche d'acciaio fino al momento della preparazione della cuvèe e del successivo tiraggio.

Metodo di spumantizzazione - E' il Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di circa 40 giorni.

Affinamento - Affinamento su lieviti naturali di almeno 18 mesi nelle cantine di Casa Gancia.

Gradazione - 12°