Tre importanti premi per le storiche bollicine di casa Gancia

gancia-mixerplanet-img-bfc1bf9f



Casa Gancia, storico marchio che da oltre 150 anni è protagonista e promotore delle bollicine made in Italy, arricchisce il portfolio di premi ricevuti dalle proprie eccellenze. La pregiata gamma dei Metodi Classici è stata infatti recentemente insignita di alcuni fra i più importanti riconoscimenti del settore enologico in Italia.

La Guida 2014 SPARKLE Bere Spumanti, edita da Cucina & Vini, ha assegnato al 36 Mesi Alta Langa Docg 2009 le 5 Sfere, il massimo grado di eccellenza. Un riconoscimento importante ad un brut metodo classico millesimato autentico, ottenuto da uve provenienti da terreni selezionati della Docg Alta Langa e frutto di una rigorosa selezione: una tradizione che è esperienza, nella ricerca della migliore qualità, nel continuo perfezionamento, nel raggiungimento di una produzione di alta qualità.

All'Asti Docg Metodo Classico 24 Mesi è stato invece attribuito l'Oscar tra gli Oscar 2013 dalle Bollicine del Gambero Rosso, un riconoscimento ad un Asti fermentato in bottiglia che rappresenta un ritorno alle origini. Un Asti unico, dalla personalità forte e aristocratica, frutto delle migliori uve moscato



bianco di Canelli selezionate nel cuore della zona dell'Asti nelle colline astigiane e cuneesi.

Questi importanti premi arrivano dopo l'Oscar della Douja d'Or 2013 assegnato nel corso del 41° Concorso Enologico Nazionale per vini a Doc e a Docg all'Alta Langa Doc Riserva Metodo Classico Brut 60 Mesi, il top della gamma, .

La pluripremiata gamma dei Metodi Classici Gancia si compone di 5 referenze: 18 Mesi Metodo Classico, 18 Mesi Rosè Metodo Classico brut, 24 Mesi Asti Docg Metodo Classico Millesimato, 36 Mesi Alta Langa Docg Metodo Classico brut e 60 Mesi Riserva Alta Langa Doc Metodo Classico Brut.