La Douja D’or 2014 Premia 5 Vini di Casa Gancia

gancia-mixerplanet-img-31b8d512

Continuano i successi per Casa Gancia. Sono 5 i vini prodotti nella storica azienda di Canelli ad essere stati premiati al 48° Concorso Enologico Nazionale Douja d’Or 2014, ottenendo un punteggio superiore agli 84/100 dalla commissione di degustazione composta da tecnici enologi ed esperti:

- Alta Langa DOC Riserva 2006 Metodo Classico Brut Cuvèe 60 Mesi
- Alta Langa DOCG 2009 Metodo Classico Brut Cuvèe 36 Mesi
- Bricco Asinari Barbera D’Asti Superiore Nizza DOCG 2008
- Brachetto d’Acqui DOCG
- Asti DOCG

L’Alta Langa Riserva 2006 60 Mesi e l’Alta Langa 2009 36 Mesi sono state inoltre insignite Dell’oscar Douja, massimo riconoscimento assegnato a quei vini che raggiungono un punteggio superiore ai 90/100 in relazione alle loro superiori caratteristiche qualitative. Un riconoscimento attribuito solamente a 43 degli oltre 500 vini che hanno superato gli assaggi selettivi.

Logo premi ottenuti confermano ancora una volta l’eccezionale tradizione storica della coltivazione della vite in queste terre, che il Comitato Unesco ha recentemente riconosciuto come Patrimonio dell’Umanità, titolo assegnato ai “Paesaggi vitivinicoli del Piemonte: Langhe-Roero e Monferrato”. L’idea della candidatura è partita più di dieci anni fa proprio da Canelli, nelle storiche “Cattedrali Sotterranee”, una delle quali, Gancia, può vantare la primogenitura dello “Spumante italiano”. Queste cantine storiche sono infatti un simbolo del legame inscindibile tra la viticoltura e il territorio piemontese. Proprio qui, Carlo Gancia ha dato inizio ad un appassionante lavoro che dopo 15 anni di sperimentazioni ha portato alla creazione di un nuovo prodotto a base moscato, del tutto inedito rispetto al modello francese. Nasce così nel 1865 il primo Spumante Italiano, un Asti Metodo Classico, che ha definito regole di produzione seguite ancora oggi.

La cerimonia di assegnazione dei premi si svolgerà ad Asti il prossimo 13 settembre 2014.

I vincitori: vini da Oscar

Doc riservaAlta Langa Doc Riserva 2006 Metodo Classico Brut Cuvèe 60 Mesi: Metodo Tradizionale Classico, con la lenta fermentazione di circa 40 giorni in bottiglia e successivo riposo nelle Cantine Storiche per almeno 60 mesi. Bollicine d'autore frutto del legame indissolubile con il territorio, con il clima e con le materie prime più semplici e genuine. Il profumo intenso esprime un insieme di sentori avvolgenti di vaniglia, lievito e frutta matura.Docg

Alta Langa Docg 2009 Metodo Classico Brut Cuvèe 36 Mesi: Metodo Tradizionale Classico, con durata della fermentazione in bottiglia di circa 40 giorni e successivo affinamento per almeno 36 mesi nelle fresche cantine di Casa Gancia a temperatura controllata. Il gusto intenso, piacevole ed equilibrato conferisce buona fragranza ed un finale molto lungo, ricco e persistente. Ideale come aperitivo, ma anche per accompagnare perfettamente gli antipasti, i primi e le carni bianche.

Fondata nel 1850 da Carlo Gancia, F.lli Gancia & C. SpA ha creato il primo spumante italiano. E' leader internazionale nella produzione di Spumanti e Vermouth. Con 2000 ettari di vigneti controllati, 5 milioni di chili di uve vinificate, Gancia, che ha sede a Canelli (Asti), produce ogni anno circa 25 milioni di bottiglie tra Spumanti, Vini e Aperitivi. Gancia è presente in oltre 60 Paesi tra cui Giappone, Corea, Cina, Finlandia, Francia, Stati Uniti, Belgio e Portogallo. Nel 2000 l'azienda ha celebrato i 150 anni di attività. Tra i suoi marchi più noti: "Gancia", con il suo punto di forza nell'area degli Spumanti aromatici, "Pinot di Pinot", leader del segmento degli Spumanti secchi da vitigno e gli Spumanti dedicati al canale tradizionale, con il punto di forza nella gamma dei Metodi Classici Cuvée Gancia. Russian Standard, produttore e distributore internazionale di bevande alcoliche, è l'azionista di maggioranza.