

# 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 Cuvée 60 Mesi
- Alta Langa DOCG 2009 Metodo Classico Brut Cuvée 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.

