



F.ILI GANCIA

Gancia Alta Langa Cuvée 60 Mesi Riserva Brut

Tradisjonell metoden og lagret 60 måneder på bunnfall. Gyllen farge. Mykt og kremet skum og med fine, elegante bobler. Fyldige aromaer av vanilje, gjær og moden frukt. Kompleks smak, balansert, fyldig og strukturert. Flott syre, lang og rik ettersmak. Passer til fingermat, pasta og rike retter. Utmerket til lyst kjøtt og fisk, og til modne oster. Serveres temp. 8-10C

VINMONOPOLET: **399,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **503,11**



Fisk



Friskhet



Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Ost



Sødme



Frisk og strukturert. Livlig syre og en lang ettersmak.

Vinmonopol nr	15235501	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6220966	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	6 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-