



F.ILI GANCIA

Gancia Alta Langa Cuvée 36 Mesi Rosé

Klassisk champagnemetode. 40 dager fermentering i flaske og 36 måneder på bunnfall. Duften er ren, harmoniske med hint av sitrus, rød frukt og fersk gjær og brødbakst. God balanse og struktur. Fylldig, frisk og med god intensitet. Rik ettersmak.

VINMONOPOLET: **550,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **462,80**



Aperitiff/avec



Friskhet



Pinot Noir 100%



Fisk



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Strukturert og frisk med lang ettersmak.

Vinmonopol nr	15235401	Alkoholprosent	12%	Varetype	Musserende vin
EPD nr	6220826	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	7,5 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	7 g/l
Distrikt	Piemonte	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-