



GANCIA E IL MUSEO EGIZIO: L'INCONTRO DI DUE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Gancia, la storica azienda di Canelli dove nel 1865 nacque il **Primo Spumante Italiano**, ha scelto di affiancare il **Museo Egizio** nel giorno dell'inaugurazione del rinnovato percorso espositivo, che aprirà al pubblico domani, mercoledì 1° aprile. **Due eccellenze del territorio che s'incontrano** per offrire il meglio della produzione "made in Italy", nell'ambito dell'enologia e della cultura.

La storia di Gancia inizia da Canelli, nel cuore della provincia di Asti, parte integrante del territorio del paesaggio vitivinicolo del Piemonte, riconosciuto nel 2014 **Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'UNESCO**.

E' qui che nel 1850 Carlo Gancia inizia a sperimentare nuove tecniche di produzione, ispirandosi al metodo francese dello "champagne", dando vita al Primo Spumante metodo classico a base di uve moscato, una vera e propria sfida nata dalla sua caparbia e volontà di diversificarsi nel mercato di quel tempo.

Gancia è sempre stata una delle aziende italiane più innovative, una realtà capace di rinnovarsi e adeguarsi alle continue evoluzioni del mercato.

La ricerca, la sperimentazione e l'esperienza guidano da sempre Gancia in ogni scelta, restando fedele ai propri valori. **L'autenticità e unicità dei suoi prodotti** sono un omaggio alla fiducia e alla fedeltà dei consumatori, che da oltre 150 anni scelgono gli spumanti Gancia per tutte le occasioni di brindisi.

Carlo Gancia Metodo Classico Brut, è prodotto in quantità limitate ed è dedicato al fondatore, il cav. Carlo Gancia, che nel 1865 creò nelle cantine storiche di Canelli il primo Spumante con il Metodo Tradizionale Classico. Il legame indissolubile con il territorio, con il clima e con le materie prime più semplici e genuine, ne fanno un mondo di autentica integrità naturale.

Pinot di Pinot Brut e Rosè sono prodotti unici in quanto ottenuti dalle migliori uve Pinot Bianco, Nero e Grigio. Con la classica vinificazione in bianco, pressatura soffice, fermentazione a basse temperature e conservazione a 10°C prima della presa di spuma, nasce il Pinot di Pinot Brut spumante dal gusto morbido e versatile, il cui profumo è caratterizzato da note di frutta fresca e note floreali che ricordano i fiori d'acacia. Il Pinot di Pinot Rosé, dal caratteristico colore rosa tenue, limpido e trasparente ed il perlage fine e persistente, grazie ai suoi toni floreali di rosa e fruttati di lampone e ciliegia è l'alternativa elegante e glamour adatta ad ogni occasione.

La F.Ili Gancia & C. S.p.A., fondata nel 1850 da Carlo Gancia, è una delle aziende internazionali leader nella produzione di Spumanti e Vermouth. Con 2.000 ettari di vigneti e cinque milioni di kg di uve vinificate, Gancia produce vini spumanti, vini fermi e aperitivi distribuiti in oltre 60 Paesi. Il portafoglio Gancia comprende diversi tipi di spumante, dal dolce al secco, dal metodo Charmat alle annate più prestigiose, fermentate per più di cinque anni. Dal 2011 Roust, produttore e distributore internazionale di bevande alcoliche, è l'azionista di maggioranza di Gancia.

Ufficio Stampa Mailander

Bruno Caprioli – tel. 011 5527 309 – cell. 335 5901402 – email. caprioli@mailander.it

Chiara Ferraro – tel. 011 5527 330 – cell. 345 0059935 – email. c.ferraro@mailander.it

Laura Brogiato – tel. 011 5527 329 – email. l.brogiato@mailander.it