

Alta Langa Brut DOCG "TotoCorde" 2014 – Cocchi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Piemonte
- Uvaggio: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
- Fermentazione: Per almeno 48 mesi nelle nostre storiche cantine
- Vinificazione: La prima fermentazione avviene in tini di acciaio per tre settimane, al termine delle quali il vino viene conservato al freddo per favorire la sedimentazione dei depositi. La cuvée viene creata a fine inverno unendo i Pinot nero e gli Chardonnay della stessa vendemmia
- Spumantizzazione: La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 4 anni. Il remuage è rigorosamente manuale su pupitres di legno con dégorgeement à la glace. Un piccolo dosaggio di liqueur d'expédition viene aggiunto a perfezionare un brut ben equilibrato

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino dorato
- Profumo: Al naso è decisamente impostato su note fresche e su ricordi di agrumi canditi in particolare, completati poi dalle classiche sfumature tostate e di crosta di pane
- Gusto: Al palato è materico ed equilibrato, gradevolmente sapido e di buona persistenza. Nuovamente agrumato il retrogusto.