

Alta Langa DOCG Brut "Rösa" 2016 – Cocchi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Piemonte
- Uvaggio: Pinot Nero 100%
- Vinificazione: La prima fermentazione avviene in tini di acciaio e il vino riposa fino in primavera, quando viene imbottigliato per la rifermentazione
 - Spumantizzazione: La presa di spuma si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 36 mesi durante il carattere di questo Alta Langa prende forma. Il remuage viene fatto a mano su pupitres; il dégorgement à la glace di regola viene fatto due volte l'anno in primavera e in autunno.

IL VINO:

- Colore: Rosa antico brillante, quasi un petalo di rosa
- Profumo: Minerale, frutti rossi di bosco, uvaspina rossa
- Gusto: Spuma morbida, ottima testa ampia, corpo medio, coda sottile, finale di rabarbaro, molto armonico.