

Alta Langa Brut DOCG "Bianc 'd Bianc" 2015 – Cocchi



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Piemonte
- Uvaggio: Chardonnay 100%
- Vinificazione: La fermentazione avviene solo in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine il vino viene lasciato riposare sui lieviti fini. La cuvée viene creata a fine inverno con vini rigorosamente di un'unica vendemmia
 - Spumantizzazione: La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione per 4 anni. Il remuage è manuale su pupitre di legno con dégorgement à la glace.

IL VINO:

- Colore: Dorato, luminoso e cristallino
- Profumo: Il naso si apre su delicati sentori di frutta a polpa bianca, di mela gialla e di albicocca, per poi virare su ricordi agrumati e su richiami alla pasticceria, e completarsi da ultimo con rimandi al cioccolato bianco, alla pasticceria e all'erba tagliata
- Gusto: Al palato equilibrato e armonico, raffinato e articolato, elegantemente agrumato nella finitura.