

Gigi Brozzoni

500

Vini

L'Italia
del nord ovest

Selezione d'eccellenza

LIGURIA, LOMBARDIA
PIEMONTE, VALLE D'AOSTA

A Selection
of First-Class Wines from
Northwest Italy

SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

Città del Vino

Associazione Nazionale

CIVIN

2009-2010

ASTI

GIULIO COCCHI SPUMANTI

Alta Langa Spumante Oro

IL VINO: Per il futuro Cocchi ha puntato molto su Alta Langa, la recente Doc piemontese dedicata al Metodo Classico. Il progetto parte dall'impianto di vigneti di alta collina coltivati con rigidi criteri qualitativi per ottenere uve eccellenti per la spumantizzazione. Nella gamma spumantistica aziendale, Oro rappresenta un prodotto di prestigio. Il nome deriva dal suo colore, le cui tonalità intensamente dorate derivano dall'appassimento al quale è sottoposta parte delle uve chardonnay che rientrano nella cuvée. È uno spumante ricco e maturo, giocato su note di frutta tropicale che si esprimono con potente complessità. **DENOMINAZIONE:** Doc **VITIGNI:** pinot nero e chardonnay **ANNATE CONSIGLIATE:** 1999. **ZONA DI PRODUZIONE:** Antico Municipium romano col nome di Hasta Pompeia, Asti fu anche sede di un ducato longobardo e quindi libero comune in età medievale. Tra i secoli XII e XIII divenne un importante centro commerciale. A quel periodo risale la tradizione del Palio, che ancora oggi si svolge nel mese di settembre con la storica corsa di cavalli montati a pelo. **LAZIENDA:** La casa vinicola fu fondata nel 1891 da Giulio Cocchi e divenne famosa per l'elaborazione di spumanti e vini aromatizzati venduti nel mondo attraverso numerose filiali. Oggi ne sono proprietari i Bava, apprezzati produttori di vini tra Langhe e Monferrato, che hanno mantenuto la tradizionale impostazione artigianale dell'azienda. **TECNICA DI PRODUZIONE:** La vinificazione del vino base avviene in tini d'acciaio, con fermentazione di quasi 3 settimane. La presa di spuma si svolge in bottiglia ed è seguita da una maturazione sui lieviti della durata di 50 mesi.



THE WINE: For the future, Cocchi has staked a lot on Alta Langa, the recent DOC of Piedmont that is dedicated to the Classical Method. The project starts from the planting of high hill vineyards that are cultivated with strict qualitative criteria in order to obtain excellent grapes for the sparkling process. In the estate's range of sparkling wines, Oro represents a prestigious product. The name derives from its colour, the intensely golden tonalities of which are the result of the drying to which a part of the Chardonnay grapes that fall within the cuvée is submitted. It is a rich and mature sparkling wine, played on notes of tropical fruit that are expressed with powerful complexity. **APPELLATION:** DOC **GRAPE VARIETIES:** Pinot Nero, Chardonnay **RECOMMENDED VINTAGES:** 1999 **PRODUCTION ZONE:** An ancient Roman Municipium with the name of Hasta Pompeia, Asti was also the seat of a Lombard duchy and then a free Commune during the Middle Ages. Between the 12th and 13th centuries, it became an important trade centre. To that period dates the tradition of the Palio, the historic bareback horse race which still today is held in the month of September. **THE ESTATE:** The wine growing estate was founded in 1891 by Giulio Cocchi, and became famous for the processing of sparkling wines and aromatised wines, which were sold through numerous branches. Today, its owners are the Bava family, highly-regarded producers of wines between the Langhe and Monferrato, who have maintained the traditional artisan setup of the estate. **PRODUCTION TECHNIQUES:** The making of the wine takes place in steel tuns, with fermentation that lasts for almost 3 weeks. The formation of the perlage takes place in the bottle, and is followed by maturation over the yeasts that lasts for 50 months.

VIA LIPRANDI 21 - 14100 ASTI (ASTI) - TEL 0141/600071, FAX 0141/907085
cocchi@cocchi.com - www.cocchi.com