

## RÖSA Alta Langa DOCG Brut millesimato

### Descrizione

Prodotto con solo Pinot nero, conserva uno spettacolare colore rosa ma è uno spumante di temperamento maschile, il suo stile speziato, che si accentua con il tempo, lo rende idealmente un grade brut gastronomico.

Cocchi è stato il primo produttore a pensare e a realizzare un Alta langa rosato.

### Uva

100% Pinot Nero.

L'uva è raccolta a mano in cassette.

### Vinificazione e spumantizzazione

Questo Alta Langa è un "*rosé de saignée*" l'espressione che sottolinea l'ottenimento da solo Pinot nero, senza tagli con Chardonnay, che noi otteniamo da uve hanno raggiunto una bella maturità pressate senza graspi lasciando così gli antociani della buccia colorare delicatamente il mosto.

La prima fermentazione avviene in tini di acciaio, al termine il vino viene fatto riposare solo sul lieviti più fini all'imbottigliamento primaverile per la presa di spuma che si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 36 mesi durante il quale il deciso carattere prende forma.

Il *Remuage* è manuale su *pupitres* di legno e il *degorgement* "à la glace".

### Degustazione

Rösa è uno spumante brut dosato in modesta quantità, l'aggiunta di zuccheri (mai superiore a 8 g/l) ne fa uno spumante rigoroso ed affascinante decisamente secco, fresco e sapido, il suo stile speziato si accentua nel tempo. Il suo volume, combinato con un buon equilibrio della materia, esprime un vino dal frutto intenso e dal temperamento maschile.



**Giulio Cocchi Spumanti Srl**

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: [cocchi@cocchi.com](mailto:cocchi@cocchi.com) - Export: [export@cocchi.com](mailto:export@cocchi.com)

P.Iva 00203300058