

## COCCHI BRUT Piemonte DOC

### Descrizione

Un brut fine, elegante e leggermente fruttato, aromatico e profumato al naso, in vero stile Cocchi.

Il suo *perlage* spumeggiante e persistente si sviluppa in una spuma vivace, come risultato del processo di fermentazione lenta a freddo effettuata in grandi vasche.

Cocchi Brut è uno spumante versatile da godere a tutto pasto, uno spumante in stile moderno per la nuova generazione.

### Uva

70% Pinot Nero 30% Chardonnay

### Vinificazione e spumantizzazione

La prima fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine delle quali il vino viene raffreddato per favorire il deposito dei lieviti primari. La *cuvée* di Pinot Nero e Chardonnay è fatta a fine inverno, prima della presa di spuma in autoclave.

### Degustazione

L'intensità di profumo e la ricchezza nel gusto completano la sensazione di freschezza del perlage continuo e finissimo. Spumante elegante e piacevolmente secco.



**Giulio Cocchi Spumanti Srl**

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

Info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com

P.Iva 00203300058