

BIANC 'D BIANC

Alta Langa DOCG Brut millesimato

Descrizione

Chiamato in piemontese Bianc 'd Bianc è una cuvée speciale che esalta la forza del territorio attraverso l'espressione dello Chardonnay in purezza. La cuvée è composta dalle uve coltivate in vigne dalla terra bianca marnoso-calcareo che rendono il vino sapido e longevo, il biotipo coltivato è di tradizione borgognona. Cocchi è stata la prima azienda a produrre un Alta Langa DOCG da solo Chardonnay.

Uva

100% Chardonnay

L'uva è raccolta a mano in cassette.

Vinificazione e spumantizzazione

La resa è contenuta, da 5.500 kg di uva si ottengono 3000 litri di mosto fiore di Chardonnay. 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. La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatstate e si completa con una lunga maturazione per 4 anni.

Il *remuage* è manuale su *pupitres* di legno con *dégorgement à la glace*. Bianc 'd Bianc è un brut con un dosaggio limitato che ne fa uno spumante di stile decisamente contemporaneo, rigoroso e seducente.

Degustazione

Profumi complessi di frutti bianchi e leggera albicocca, al gusto possiede volume e una materia lunga con un'effervescenza delicata e avvolgente attraverso la quale si sentono le note di cioccolato bianco e frutta dolce.

