

PAS DOSÉ Brut nature

Descrizione

PAS DOSÉ è il brut nature di Cocchi prodotto con Pinot nero in purezza. Da annate importanti, con uve caratterizzate da concentrazione e acidità ben bilanciate e che fin dalla vendemmia lasciano prevedere una cuvée da lungo affinamento.

Dopo 60 mesi di attesa avviene il *dégorgement* delle prime bottiglie per questa cuvée di Pinot nero che dà la sua migliore espressione senza alcun dosaggio.

Uva

100% Pinot nero biotipo fine di Champagne.
Raccolta a mano in cassette.

Vinificazione e spumantizzazione

Resa in mosto: 7800 kg di uva per una resa in mosto del 55%.

Dopo essere state raccolte a mano, le uve hanno fermentato in piccoli tini d'acciaio per tre settimane, come Cocchi si premura di fare per i suoi Alta Langa da tradizione.

La presa di spuma e l'affinamento *sur lattes* sono durati 60 mesi. Il *remuage* viene fatto a mano su *pupitres* di legno; il primo *dégorgement à la glace* viene di regola fatto due volte l'anno in primavera e in autunno.

Zero zuccheri aggiunti al momento della sboccatura e nessuna *liqueur*.

Degustazione

Il lungo affinamento lascia vedere la trama fitta e complessa dei migliori Pinot in purezza, sviluppando colori delicati e fini bollicine, profumi candidi ma persistenti. In bocca ritroviamo una buona sapidità e il gusto secco tipico del Pas Dosé, un sapore fresco, definito e persistente che ricorda le nocciole di Langa e i frutti bianchi canditi, sempre mantenendo un buon bilanciamento con toni acidi leggeri.

