

RÖSA Alta Langa DOCG Brut millesimato

Descrizione

Prodotto con solo Pinot nero, conserva uno spettacolare colore rosa ma è uno spumante di grande temperamento, il suo stile speziato, che si accentua con il tempo, lo rende idealmente un grande 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" il cui colore deriva dal Pinot nero leggermente macerato e pressato. La prima fermentazione avviene in tini di acciaio e il vino riposa fino in primavera quando viene imbottigliato per la rifermentazione. La presa di spuma si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 36 mesi durante i quali il carattere di questo Alta Langa prende forma. Il *remuage* viene fatto a mano su *pupitres*; il *dégorgement à la glace* di regola viene fatto due volte l'anno in primavera e in autunno.

Degustazione

Dal caratteristico colore delicato, Rösä è uno spumante brut poco dosato, decisamente fresco e sapido, reso rigoroso e affascinante dal *liqueur d'expédition*. Il suo stile speziato si accentua nel tempo. Il suo volume, combinato con un buon equilibrio della materia, esprime un vino dal frutto intenso.



Giulio Cocchi Srl

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083
info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com