

PAS DOSÉ 2011 Brut nature

Descrizione

PAS DOSÉ 2011 è il brut nature di Cocchi prodotto con Pinot nero in purezza. Un'annata importante, che ha prodotto uve caratterizzate da concentrazione e acidità inaspettate; uve che fin dalla vendemmia facevano prevedere una cuvée da lungo invecchiamento.

Dopo 60 mesi di attesa abbiamo degorgiato le prime bottiglie, e abbiamo riscoperto come questa cuvée di solo Pinot nero dia la sua miglior espressione senza alcun dosaggio.

Cocchi Pas Dosé è una riserva di Alta Langa di 5000 bottiglie e 500 Magnum.

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.

L'affinamento *sur lattes* e la presa di spuma sono durati 60 mesi.

Il *remuage* viene fatto a mano su *pupitre* di legno; il primo *degorgement à la glace* è avvenuto nell'Aprile 2017, mentre il secondo nel Dicembre dello stesso anno.

Zero zuccheri aggiunti al momento della sboccatura.

Degustazione

Il lungo affinamento lascia vedere la trama fitta e complessa dei migliori Pinot nero in purezza, sviluppando 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.

