

TOTOCORDE Alta Langa DOCG Brut millesimato

Descrizione

Cocchi cerca con TOTO CORDE l'espressione della centenaria tradizione piemontese del metodo classico con la struttura e la potenza delle uve coltivate in Alta Langa.

TOTOCORDE è quindi la nostra etichetta bandiera dell'Alta Langa DOCG.

È una classica cuvée di uve Pinot Nero e Chardonnay.

La sua qualità deriva da uve impeccabili, una competenza nella produzione di vini spumanti e una lunga fermentazione per almeno 48 mesi nelle nostre storiche cantine.

Uva

70% Pinot Nero

30% Chardonnay

Raccolta delle uve a mano in cassette.

Vinificazione e spumantizzazione

La resa è contenuta infatti i torchi, riempiti con 4.500 kg di uva, danno 2.650 litri di mosto di Pinot Nero o 2.800 litri di Chardonnay.

La prima fermentazione avviene in tini di acciaio per tre settimane, al termine delle quali il vino viene conservato al freddo per favorire la sedimentazione dei depositi.

La cuvée viene creata a fine inverno unendo i Pinot Nero e gli Chardonnay tutti della stessa vendemmia.

La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 4 anni. Il *remuage* è rigorosamente manuale su *pupitres* di legno con *dégorgement à la glace*.

Un piccolo dosaggio di *liqueur d'expédition* con 8 grammi di zuccheri viene aggiunto a perfezionare un brut ben equilibrato.

Degustazione

Spettro aromatico molto ampio che spinge verso note di agrume candito. In bocca, grazie alla sapidità caratteristica dell'Alta Langa, è particolarmente ricco di materia con le stesse note aromatiche del naso e fini sapori citronati.

