



COCCHI

COMUNICATO STAMPA

GIULIO COCCHI: IL GUSTO DI ALTA LANGA A 360° 125 ANNI DI METODO CLASSICO PIEMONTESE A VINITALY

Al Pad. 10 stand Q3 quattro declinazioni di alte bollicine piemontesi

Un'esperienza d'Alta Langa a 360°, viaggiare di gusto tra le belle colline alla destra del fiume Tanaro, tra i vigneti sopra i 250 metri sul livello del mare: è quanto promette la maison Giulio Cocchi che fin dalla sua fondazione, 125 anni fa, nel 1891, crede e investe nel progetto del metodo classico piemontese oggi Alta Langa docg.

L'Alta Langa di Cocchi - Alta Langa è esclusivamente millesimato, prodotto con uve di un'unica vendemmia.

La lavorazione è interamente manuale, con remuage tradizionale su pupitre di legno e dégorgement à la glace.

Lo stile di Cocchi per le bollicine metodo classico Alta Langa privilegia l'espressione dei Pinot con lungo affinamento sui lieviti e un dosaggio minimo degli zuccheri. Anche gli Chardonnay vedono solo acciaio e vetro ed esprimono la razza del territorio e la purezza del vitigno con uno spumante di stile contemporaneo, rigoroso e seducente.

ALTA LANGA COCCHI A VINITALY - La declinazione che Cocchi presenta al Vinitaly 2016 (Padiglione 10 Piemonte Stand Q3) delle "alte bollicine piemontesi" consente di degustare quattro tipologie di Alta Langa.

TotoCorde (millesimo 2010) - Cocchi cerca con TotoCorde l'espressione della centenaria tradizione piemontese del metodo classico con la struttura e la potenza delle uve coltivate in Alta Langa

TotoCorde è quindi l'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.

Rösa (millesimo 2012) - Prodotto con solo Pinot nero, conserva uno spettacolare colore rosa ma è uno spumante di temperamento maschile; il suo stile speziato, che si accentua con il tempo, lo rende idealmente un grade brut gastronomico.

GIULIO COCCHI SPUMANTI SRL – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)

www.cocchi.it tel. 0141-600071

Ufficio stampa: Marianna Natale – news@cocchi.com



COCCHI

Cocchi è stato il primo produttore a pensare e a realizzare un Alta Langa rosato.

Bianc 'd Bianc (millesimo 2010) - Chiamato in piemontese *Bianc 'd Bianc* è una cuvée speciale che esalta la razza 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 l'unica azienda a produrre un Alta Langa di sole uve bianche.

Pas Dosè (millesimo 2008) – Pas Dosé è il brut nature di Cocchi prodotto con Pinot nero in purezza nato nella vendemmia del 2008. Un'annata particolare, con uve caratterizzate da concentrazione e acidità inaspettate che hanno fatto prevedere il buon esito di un lungo affinamento. Dopo un'attesa di sei anni, l'assaggio delle prime bottiglie ha dato la conferma che questa cuvée di solo Pinot nero si esprime al meglio senza alcun dosaggio.

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

Aprile 2016

GIULIO COCCHI SPUMANTI - Casa storica fondata ad Asti nel 1891, produce tradizionalmente Alta Langa metodo classico e spumanti metodo italiano. Giulio Cocchi è conosciuta anche per i suoi Vermouth (Storico Vermouth di Torino, DopoTeatro Vermouth Amaro e Vermouth Riserva La Venaria Reale), per l'Aperitivo Americano (bianco e rosa) e per l'iconico Barolo Chinato.