


BIBENDA 2017

GIULIO COCCHI

Via Liprandi, 21 - 14023 Cocconato AT
Tel. 0141 600071 - Fax 0141 907085
www.cocchi.com - cocchi@cocchi.com

 Vedi su Google Maps

Anno di fondazione: 1891 **Proprietà:** famiglia Bava

Enologo: Giulio Bava e Donato Lanati

Regime di Conduzione agricola: n.d.

Bottiglie prodotte: 300.000 **Ettari vitati di proprietà:** n.d.

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: non sono previste, è possibile acquistare i prodotti presso l'Enoteca Bava di Cocconato

Come arrivarci: dalla A21, uscita Asti est per Casale, quindi Cocconato.

Quando dici Cocchi si pensa subito all'intramontabile e inimitabile Vermouth torinese, quello classico, apprezzato in purezza dai cultori della storica bevanda ma anche ottima base per vari cocktail. Perché Cocchi è il testimone chiave degli aperitivi, il protagonista principale dell'arte della miscelazione professionale dei barman e dei mixologi contemporanei. Proprio nel 2014, l'alleanza con il Savoy di Londra nella creazione del Vermouth Day, ha dato lustro ancora di più all'azienda che vede i suoi natali nel lontano 1891. Tutti i prodotti Cocchi sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, sono a base di vino e le ricette sono quelle di una volta. Il Vermouth, a base di Moscato, ha tra le erbe e le spezie aromatizzanti, l'artemisia piemontese, gli agrumi e la china che dona al gusto equilibrati toni amari. Il Barolo Chinato, prodotto con Barolo docg, è aromatizzato con corteccia di china, rizoma di rabarbaro, radice di genziana e seme di cardamomo. Quest'ultimo è una vera delizia da non far mancare mai in inverno ma da bere anche in estate, servito fresco con un po' di ghiaccio e una scorzetta d'arancia. Provare per credere.

STORICO VERMOUTH DI TORINO S.A.

Tipologia: Vino Bianco Dolce Aromatizzato | Uve: Moscato 100% | Gr. 16% | € 18 | Bottiglie: n.d. | Tipo bottiglia: 0,750 l

Ramato luminoso. Sentori intensi di frutta candita e secca, marzapane, china, agrumi e infusi d'erbe officinali. Poi sempre sulla scia di note amari: genziana e rabarbaro. Richiami balsamici mentolati. Bocca opulenta, calda, giustamente dolce con nerbo acido evidente e lunghissima persistenza di spezie orientali. Prima annata prodotta nel 2011. Acciaio.

Abbinamento: Zabaione al cioccolato

Produttore: Giulio Cocchi

Enologo: Giulio Bava e Donato Lanati

BAROLO CHINATO S.A.

Tipologia: Rosso Liquoroso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 16,5% | € 28 | Bottiglie: n.d. | Tipo bottiglia: 0,500 l

Rosso granato scuro venato mogano. Barolo trascinante dai toni olfattivi complessi che vertono su note speziate orientali di cardamomo, cannella, anice, cumino e curcuma. Poi ancora su densità di china, liquirizia, rabarbaro, zenzero e scorza di agrume candito. Chiude con erbe officinali amari molto suggestive che ritornano anche al sorso che rimane dolce e vellutato su un corpo di solida struttura. Matura 6 mesi in acciaio e 24 mesi in botte. Poi l'aggiunta delle erbe aromatiche e l'affinamento ancora per 6 mesi.

Abbinamento: Praline di cioccolato Torta al cioccolato con cuore fondente

Produttore: Giulio Cocchi

Enologo: Giulio Bava e Donato Lanati

BIBENDA 2017

ALTA LANGA PAS DOSÉ 2009

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 100% | Gr. 12,5% | € 34 | Bottiglie: 5.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato luminoso. Al naso sprigiona sottili note di cedro candito, miele di acacia, fine tostatura e biscotti alle mandorle. Ritorni fruttati con melone bianco e ribes bianco. In bocca ha una vena salina iniziale gradevole che imprigiona il sorso. Struttura all'altezza e carbonica mai in eccesso di esuberanza. Età delle vigne 20 anni. Prima annata prodotta nel 2008. Metodo Classico.

Abbinamento: Frittura di calamari

Produttore: Giulio Cocchi

Enologo: Giulio Bava e Donato Lanati

ALTA LANGA TOTO CORDE 2011

Tipologia: Bianco Spumante Docg | Uve: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% | Gr. 12,5% | € 22 | Bottiglie: 15.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Tra il paglierino e il dorato. Al naso in primis le note agrumate di limone di Sorrento, poi subentrano quelle di panificazione su leggere sensazioni tostate. Al gusto è rotondo, di discreta freschezza. Pecca un po' nella poca persistenza. Età delle vigne 25 anni. Prima annata prodotta nel 1999. Metodo Classico, 36 mesi sur lie.

Abbinamento: Tempura di gamberi

Produttore: Giulio Cocchi

Enologo: Giulio Bava e Donato Lanati