



Alta Langa Rösa 2011 Giulio Cocchi

Denominazione: Alta Langa

Uve: Pinotnero

Fascia di prezzo: c

Giudizio: ★★★★★★★★☆☆



Bisognerebbe essere dei grandi fotografi, sapere bloccare l'attimo, cogliere la luce giusta, la corretta angolazione per rendere la perfezione, la luminosità, tutto lo splendore, il valore paradigmatico di questo colore. Il colore perfetto, ideale, per un rosé metodo classico a base di Pinot nero.

Non ho questo dono e quindi accontentatevi, oltre che di foto molto alla buona che rendono vagamente l'idea di quel che vorrei esprimervi, delle mie parole.

Della mia assicurazione che questo **Alta Langa Rösa 2011 Giulio Cocchi** non solo è eccellente e rappresenta, insieme

alle altre cuvée della gamma di questa azienda di Cocconato d'Asti emanazione della celebre maison barberista (e altro) [Bava](#), (parlo del Pas Dosé, del Bianc d'bianc, del [Toto corde](#)) la *crème de la crème* di questa Docg del metodo classico piemontese, una Docg dalle piccole dimensioni, 600 mila bottiglie o poco più, e solo 15 soggetti produttivi, ma credo uno dei più eleganti "champenois" in rosa che oggi si possano trovare in tutta Italia.

Merito è sicuramente del savoir faire di Casa Cocchi, dove sono spumantisti dal 1891, dell'abilità come chef de cave di **Giulio Bava**, al quale in questa turnata è toccata la carica di presidente del [Consorzio Alta Langa](#), ma anche, credo, di un progetto che passin passino, senza particolari clamori né annunci roboanti, punta non ad invadere il mercato di milionate di bottiglie, ma a restituire al Piemonte quello spazio che si merita – come la storia dimostra, rimandando indietro ai tempi di Camillo Gancia, 1865, pioniere della spumantistica metodo classico italiana – nell'ambito delle "bollicine" prodotte con la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

Non è facile produrre un metodo classico rosé Pinot nero in purezza, com'è in questo caso, che sappia abbinare struttura ad eleganza, ma con il **Rösa** questo è accaduto, Pinot nero biotipo "fine de Champagne", vigneti posti ad almeno 250 metri d'altezza, prima fermentazione alcolica esclusivamente in acciaio, della durata di tre settimane, e, utilizzando solo vini della stessa annata, in questo caso il 2011, una lunga maturazione sui lieviti che si protrae per oltre 4 anni, 50 mesi per l'esattezza. Il dosaggio degli zuccheri, si tratta di un Brut, è molto calibrato e non supera mai gli otto grammi litro, una quantità che data la materia nemmeno si avverte tanto che il vino sembrerebbe più secco.

Segno, evidente, di un'armonia, di una piacevolezza naturale che il vino ha raggiunto pazientemente e che restituisce al consumatore quando lo beve.



Rosé Wine Blog

Il Blog del mondo dei rosati

Non resta che descrivere, consigliandovi di proporlo come aperitivo e su piatti a base di pesce, o di verdure o entrambi, queste bollicine di alta classe, con il loro colore antico, rosa pallido, cipria, un ricordo di oleandro rosa, privo di qualsiasi sfumatura aranciata o buccia di cipolla, il perlage sottile che si sprigiona vivace nel bicchiere.

I profumi sono intensi, eleganti, con le diverse nuances ben distinte tra loro e nitide: ciliegia, pompelmo rosa, un tocco di albicocca e di ribes, una leggera nota di pasticceria che richiama le meringhe, e poi rosa, ovviamente e un filo di cannella.

La bocca è asciutta al punto giusto, incisiva, nervosa ma suadente, con un frutto ben sottolineato, succoso, rotondo, ma di grande freschezza, con una bolla croccante che accarezza il palato e sembra solleticarlo.

Un'idea sognante del Rosé con le bollicine, che trova nell'Alta Langa Rôsa una perfetta realizzazione.

Giulio Cocchi Spumanti

Via Liprandi 21

Cocconato d'Asti AT

Tel. 0141 600071

e-mail cocchi@cocchi.com

sito Internet <http://www.cocchi.it/>