



Alta Langa Pas Dosé Brut Nature – Sparkle 2017

DI ADMIN – 2 DICEMBRE 2016

Vino: Alta Langa Pas Dosé Brut Nature - Giulio Cocchi

Importante, complesso, leggibile e coinvolgente, caratterizzato da una bocca molto fresca e virile, di grande dinamica, perfetto per accompagnare un filetto di spigola, con salsa al fondo bruno e zabaione alla senape in grani.

Regione: Piemonte

Annata: 2009

Denominazione: Alta Langa Docg

Azienda: Giulio Cocchi

Uvaggio: pinot nero

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12,50 %

Voto: 4.5

Produzione: 5000

Prezzo: 37,50 Euro

Degustazione: Di un bel giallo deciso, percorso da bollicine sottili, è invitante al naso nel presentare sentori di biscotti salati, mandorle e nocciole secche e tostate, pepe che si fondono col frutto in piena maturazione di pesca, mango, banana, mela, bergamotto, pompelmo rosa, arancia rossa e kumquat, sfumati da floreali di ginestra e biancospino. L'insieme è percorso da respiri di gesso e cipria e ancora frutta secca, albicocca e fico disidratati. Fresco e salino, teso e cremoso, di grande nerbo e vigore, riprende il dialogo del naso con toni di frutto bianco che ricordano melone e agrumi, con le tostature e i minerali di salgemma di grande progressione.





Alta Langa Bianc 'd Bianc Brut – Sparkle 2017

DI ADMIN – 2 DICEMBRE 2016

Vino: Alta Langa Bianc 'd Bianc Brut - Giulio Cocchi

Vino soave e di beva gioviale. Le note golose di tostature e frutta sciropata si ripresentano al palato, sorretti dalla freschezza. Da gustare con carpaccio di toma fresca e fughi champignon con mirtilli.

Regione: Piemonte

Annata: 2010

Denominazione: Alta Langa Docg

Azienda: Giulio Cocchi

Uvaggio: chardonnay

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12,50 %

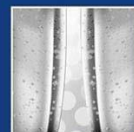
Voto: 3.0

Produzione: 4000

Prezzo: 31,00 Euro

Degustazione: Giallo dorato chiaro con perlage fine. Naso dolce ed elegante con note di confetto, nocciole, mandorle e pan di Spagna. Si apre poi una via fruttata di albicocca sotto spirito, pesca sciropata, arancia e sidro di mela. Elegante la sfumatura erbacea di melissa e timo e il minerale di roccia calcarea e salina. Al palato è fresco e adeguatamente morbido e richiama i sentori della via olfattiva, in particolare nelle tostature e nella frutta dolce. La struttura è leggera e il finale è breve e soave.





Alta Langa Totocorde Brut – Sparkle 2017

DI ADMIN – 2 DICEMBRE 2016

Vino: Alta Langa Totocorde Brut - Giulio Cocchi

Colpisce per la pienezza dell'assaggio, ricco, ampio e veramente coinvolgente, tutto giocato sulla vigoria a discapito del garbo. Godetelo in compagnia di un risotto Carnaroli al Raschera e tartufo nero.

Regione: Piemonte

Annata: 2011

Denominazione: Alta Langa Docg

Azienda: Giulio Cocchi

Uvaggio: pinot nero 70%, chardonnay 30%

Fermentazione: bottiglia

Alcool: 12,50 %

Voto: 4.0

Produzione: 5000

Prezzo: 27,00 Euro

Degustazione: Si presenta con un bel paglierino carico con perlage finissimo, al naso è intenso di frutti in piena maturazione nei riconoscimenti di mela, pesca, pera, uva, susina, nespola, arancia rossa, pompelmo rosa, bergamotto, con note di nocciola e mandorla secche, panificazione e pasticceria (nuance di babà). Seguono toni minerali di salgemma e gesso. In bocca è cremoso, fresco, di bella tessitura e bilanciamento, con una tensione acido-sapida ben distribuita. Retolfatto che conferma lo stesso frutto del naso e che si allarga sopra la scia minerale e tostata.

