



# COCCHI

COMUNICATO STAMPA

## **COCCHI PAS DOSÈ 2011: A VINITALY LA DEGUSTAZIONE IN ANTEPRIMA**

Padiglione 10 Piemonte Stand Q3

5000 bottiglie e 500 magnum per il millesimo 2011 di **Pas Dosé**, il brut nature **metodo classico Alta Langa di Cocchi** da Pinot Nero che sarà presentato in anteprima a **Vinitaly**, dal 9 al 12 aprile, nello stand Giulio Cocchi (**Padiglione 10 Piemonte Q3**).

Tre vendemmie dopo il primo Pas Dosé 2008, l'annata 2011 si caratterizza per uve dalla concentrazione e acidità inattese, qualità che hanno di fatto garantito il buon esito di un lungo affinamento.

La grande storia d'amore tra Cocchi e la denominazione Alta Langa si esprime in una produzione di **metodo classico** da oltre 125 anni: **TotoCorde** è la cuvée più classica, con Pinot Nero e Chardonnay. **Bianc 'd Bianc** è Chardonnay in purezza, mentre il **Rösa** è il rosato ottenuto da solo Pinot Nero.

Il 2011 è stato un anno stimolante per i viticoltori: se per i grandi rossi il ritardo dell'epoca vendemmiale ha rappresentato un limite per la maturazione delle uve, per le uve di Alta Langa la situazione climatica ha creato un'acidità perfetta per un metodo classico e ha consentito il giusto tempismo per la raccolta, nel momento ideale della maturità.

Da quella vendemmia sono ormai passati sei anni e quando sono state degorgiate le prime bottiglie si è avuta la conferma dell'ottima espressione di questa cuvée di solo Pinot Nero senza alcun dosaggio.

### **SCHEDA TECNICA**

Uva: 100% Pinot Nero biotipo fine di Champagne.

Raccolta a mano in cassette.

Resa in mosto: 7800 kg di uva per una resa in mosto del 55%.

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

[www.cocchi.it](http://www.cocchi.it) tel. 0141-600071

Ufficio stampa: Marianna Natale – [news@cocchi.com](mailto:news@cocchi.com)



# COCCHI

Nel rispetto dello stile di Cocchi le uve hanno fermentato per tre settimane in piccoli tini di acciaio. La cuvée è stata creata a fine inverno 100% Pinot nero; la presa di spuma e l'affinamento sur lattes per le prime bottiglie sono durati 60 mesi.

Il remuage è interamente manuale su pupitre di legno con dégorgeement à la glace (avvenuto a marzo 2017).

Zero zuccheri aggiunti e zero liqueur al momento della sboccatura.

Il candore dei profumi permette di riconoscere la purezza di questo Alta Langa, il lungo affinamento lascia vedere la trama fitta dei migliori Pinot Nero.

Il sapore ben definito e la notevole freschezza sottolineano la persistente sapidità dell'Alta Langa millesimato. Il gusto decisamente secco scrocchia al palato con le note della nocciola cruda e frutti bianchi canditi, vigoroso ma coinvolgente per il buon bilanciamento dei leggeri toni acidi.

*Aprile 2017*