

COCCHI BRUT ROSÉ Piemonte DOC Pinot Nero

Descrizione

Un Rosé fine, elegante e leggermente fruttato, aromatico e profumato, perfetto in tutte le stagioni.

Cocchi Brut Rosé è uno spumante rosato prodotto con sole uve nere: 100% Pinot Nero Piemontese. L'uva viene raccolta a mano in piccole cassette nelle Langhe Astigiane e subito spremuta nelle nostre cantine.

Il delicato colore rosa cipria si sviluppa grazie a una leggera macerazione dei grappoli interi seguita da una lenta pressatura.

Cocchi Brut Rosé è uno spumante versatile e moderno da godere come aperitivo al tramonto e a tutto pasto.

Uva

100% Pinot Nero

Vinificazione e spumantizzazione

La prima fermentazione alcolica avviene in tini d'acciaio dopo la vendemmia ed è seguita da un periodo di riposo. All'inizio della primavera comincia la seconda fermentazione in autoclave, con una presa di spuma di 60 giorni. Cocchi Brut Rosé è uno spumante metodo Martinotti, sistema inventato nel 1895 proprio nella stessa città di Asti dove Giulio Cocchi fondò la sua azienda.

Degustazione

Uno spumante dal perlage elegante, lento e continuo, che crea una piacevole corona di bollicine. Il delicato colore rosa cipria con riflessi rosa antico ne identifica la provenienza da uve Pinot Nero. Al naso colpisce il bouquet nitido e fruttato, con fragoline di bosco, pesca bianca e leggere note di ribes bianco. Cocchi Brut Rosé è uno spumante ben bilanciato al palato tra sapidità e freschezza, che regala una sensazione setosa e piena. Fragoline di bosco, pesche e fiori bianchi si ripetono in bocca, con note agrumate nel lungo finale.

