

COCCHI BRUT Piemonte DOC

Descrizione

Un brut fine, elegante e leggermente fruttato, aromatico e profumato al naso, in vero stile Cocchi.

Il suo *perlage* persistente si sviluppa in una spuma vivace, come risultato del processo di lenta fermentazione a freddo effettuata in grandi vasche.

Cocchi Brut è uno spumante versatile e moderno adatto a ogni situazione, da godersi come aperitivo o a tutto pasto.

Uva

70% Pinot nero, 30% Chardonnay

Vinificazione e spumantizzazione

La prima fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine delle quali il vino viene raffreddato per favorire il deposito dei lieviti primari. La *cuvée* di Pinot Nero e Chardonnay è fatta a fine inverno, prima della presa di spuma in autoclave.

Cocchi Brut è uno spumante metodo Martinotti, sistema inventato nel 1895 proprio nella stessa città di Asti dove Giulio Cocchi fondò la sua azienda.

Degustazione

Cocchi Brut è uno spumante caratterizzato da un colore paglierino, quasi avorio, con delicati riflessi verdi. Al naso è subito molto intenso e avvolgente, con fiori bianchi (quali loto e gardenia) e frutta appena tagliata. In bocca è cremoso grazie al perlage fine e persistente, con note di pesca bianca, litchi e una punta di nocciola fresca. Nel finale compare un rinfrescante aroma di mandarino spremuto.

