

COCCHI PRIMOSECOLO Piemonte DOC Chardonnay

Descrizione

Primosecolo Piemonte DOC è lo spumante nato nel 1991, in occasione del centenario della fondazione dell'azienda e dedicato all'arte spumantistica del suo fondatore Giulio Cocchi.

Nella sua nuova veste grafica il meraviglioso colore del vino Chardonnay in purezza è evidenziato dalla bottiglia trasparente.

Uva

100% 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 presa di spuma avviene in autoclave dove lo spumante riposa per 6 mesi sui lieviti prima di completare la maturazione in bottiglia durante la quale si rafforzano i caratteri che ne determinano il pregio.

Degustazione

E' uno Chardonnay Piemontese in purezza per uno spumante brut di qualità, morbido di gran carattere e da profumo intensissimo.

La lenta presa di spuma con il metodo "charmat lungo" gli conferisce un gusto pieno e fragrante con un perlage finissimo e persistente.

