



COCCHI

IL METODO PIEMONTESE DI COCCHI CAMBIA LOOK: NUOVA LINEA GRAFICA PER CINQUE SPUMANTI STORICI DELLA CASA ASTIGIANA

Per noi di Cocchi non si parla di spumanti Metodo Charmat: per noi sono spumanti **Metodo Piemontese**, ovvero **il metodo sviluppato da Martinotti** che applichiamo a **vitigni autoctoni o di grande tradizione in Piemonte**.

È proprio ad Asti, sede delle antiche cantine di Cocchi, che nel 1895 Federico Martinotti, direttore della Regia Stazione Enologica, elaborò il suo metodo per la produzione di spumanti in contenitori di acciaio sotto pressione a temperatura controllata. **Cocchi e gli spumanti che celebriamo con questa linea nascono nello stesso decennio e a pochi isolati di distanza.**

La nuova linea grafica, inaugurata nel settembre 2020, gioca sulle forme pure ed eleganti, sull'impatto grafico del design italiano e sull'esaltazione dell'**identità piemontese** (dalla provenienza delle uve al metodo di spumantizzazione) che caratterizza tutta la gamma degli spumanti di Cocchi.

Il debutto del **Cocchi Brut Rosé** - la più recente espressione di Pinot nero in purezza tra gli spumanti di Giulio Cocchi - ha inaugurato il nuovo corso della linea del Metodo Italiano di Cocchi: lo spumante rosato, da uve 100% piemontesi come tutti gli spumanti di Cocchi, ha anticipato la nuova immagine di Asti Docg, Cocchi Brut, Primosecolo e Brachetto d'Acqui.

A uniformare e vestire la famiglia del Metodo Italiano (o meglio metodo "Piemontese") Cocchi sarà d'ora in avanti un'etichetta tonda, che richiama il profilo del logo Cocchi, mettendone in evidenza la lettera iniziale a sottolineare l'eleganza, l'armonia, la pienezza di aromi e gusti dei vini. Ognuno dei cinque vini è identificato da un colore o carattere grafico diverso: **nero** per il Cocchi Brut, **rosa cipria** per il Cocchi Brut Rosé, **panna** per il Primosecolo, **magenta** per il Brachetto d'Acqui e **beige** per l'Asti Docg, che mantiene l'inconfondibile font con i colori delle bandiere dell'antico Palio di Asti.



COCCHI

Cocchi, già noto nel mondo della spumantistica nazionale tra i promotori della prima ora e tra i più attivi interpreti del Metodo Classico Alta Langa Docg, valorizza e arricchisce con questa significativa scelta di stile per il Metodo Italiano la centenaria tradizione della casa astigiana.



ASTI DOCG - DAL 1891

L'ASTI di COCCHI rappresenta l'antica scuola spumantistica del più conosciuto Spumante aromatico del mondo. Giulio Cocchi oggi lo produce in piccole quantità fermentando in tini di acciaio i moscati più fini e selezionati delle colline astigiane. Cremoso e delicato nel gusto e profumatissimo nell'aroma, è il classico vino della festa rivolto a tutti grazie al suo carattere naturale ed al basso tenore alcolico. Tutti i colori delle bandiere dell'antico Palio di Asti sono raffigurati in questa bottiglia che Giulio Cocchi produce con esperienza ormai ultra centenaria.

COCCHI BRUT – DAL 1979

Un brut fine, elegante e leggermente fruttato, aromatico e profumato al naso, in vero stile Cocchi. Il suo perlage spumeggiante e persistente si sviluppa in una spuma vivace, come risultato del processo di

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM
news@cocchi.com



COCCHI

fermentazione lenta a freddo effettuata in grandi vasche. Cocchi Brut, prodotto fin dalla vendemmia 1979, è uno spumante versatile da godere a tutto pasto, uno spumante in stile moderno per la nuova generazione.

COCCHI BRUT ROSE'

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.

PRIMOSECOLO – DAL 1991

Primosecolo Piemonte DOC Chardonnay è lo spumante nato nel 1991 nel 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.

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Il più caratteristico degli spumanti rossi dolci, ha avuto una presenza costante nella storia del vino piemontese e in quella della casa Giulio Cocchi. Una rara uva nativa, dai profumi freschi e floreali, perfetto da dessert ma anche come raffinato aperitivo a bordo piscina.



COCCHI

GIULIO COCCHI: DAL 1891, VERMOUTH E SPUMANTE 100% PIEMONTESE

LA STORIA - Giulio Cocchi era un giovane e creativo pasticcere di Firenze che, a fine '800, in viaggio in treno verso Torino, scese ad Asti per denunciare il furto della sua valigia. Stando alla leggenda, Giulio si innamorò della figlia del proprietario di uno dei bar affacciati sulla centralissima piazza Alfieri; sembra che il suo amore fosse ricambiato, visto che ancora oggi quel bar è conosciuto come "Il Cocchi", punto di riferimento per gli astigiani.

Affascinato dalla tradizione enogastronomica piemontese, Giulio Cocchi scoprì in Asti la capitale del Moscato e una diffusa tendenza ad aromatizzare i vini con erbe e spezie. Vi stabilì nel 1891 la sua attività specializzandosi nella creazione di vini aromatizzati e spumanti, come il metodo italiano Asti Docg, o il metodo classico piemontese, oggi Alta Langa Docg. In particolare, creò ricette originali per il Barolo Chinato, diversi tipi vermouth e l'Aperitivo Americano, ottenendo successo e fama in breve tempo.

L'idea di Giulio Cocchi, eccezionale per l'epoca, fu di aprire rivendite autorizzate dove far degustare i suoi prodotti. Nel 1913 c'erano già sette filiali di degustazione Cocchi in Piemonte, che in breve diventano 12.

Dal 1978 la Giulio Cocchi fa capo alla famiglia Bava, produttrice di vini in Monferrato e Langa, che ha modernizzato l'azienda ponendo le basi per quello che è tornato a essere un marchio di culto nel mondo; con i Bava la produzione Cocchi si è focalizzata sull'uva e i suoi derivati.

Tra i risultati degli ultimi 30 anni, la difesa del **Barolo Chinato** dall'oblio e il rilancio del **Vermouth di Torino**: lo storico Vermouth Cocchi è stato infatti propulsore della rinascita internazionale della denominazione "di Torino" tra i vermouth di alta gamma.

Forte anche l'attenzione per il mondo degli spumanti di qualità, sia metodo italiano che metodo classico, e l'impegno per la creazione e valorizzazione della Docg **Alta Langa**, di cui Cocchi è tutt'ora uno dei paladini più impegnati.

A definire lo stile Cocchi sono l'eleganza e l'autenticità, la qualità del vino e degli ingredienti, l'esperienza tecnica centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni.

Oggi Cocchi è presente in 70 mercati nel mondo: nelle enoteche, nell'alta ristorazione e nei migliori cocktail bar dei cinque continenti.