



# COCCHI

**COCCHI BRUT ROSÉ:  
DEBUTA UNA NUOVA ESPRESSIONE DI PINOT NERO 100% PIEMONTESE  
TRA GLI SPUMANTE GIULIO COCCHI**

Debutta in questi giorni il **Cocchi Brut Rosé**, la nuova espressione di Pinot nero in purezza tra gli spumanti di **Giulio Cocchi**: uno spumante Metodo Italiano con uve piemontesi al 100%, come tutti gli spumanti di Cocchi, provenienti dalla langa astigiana.

Un **Pinot nero vinificato in rosa**, scelta ancora rara all'interno della denominazione **Piemonte Doc**.

Secco, fine, elegante e leggermente fruttato, aromatico e profumato, perfetto in tutte le stagioni: Cocchi Brut Rosé è uno **spumante versatile e moderno**, da godere come aperitivo al tramonto e a tutto pasto.

Il Cocchi Brut Rosé arricchisce e completa la gamma degli spumanti Metodo Italiano di Cocchi, prodotti di grande tradizione e con un importante legame con Asti, città natale dell'azienda Cocchi: proprio qui Federico Martinotti, direttore della Regia stazione enologica di Asti, elaborò nel 1895 il metodo per la produzione di vino spumante in contenitori di acciaio inox sotto pressione, a temperatura controllata, tuttora conosciuto come Metodo Martinotti o Metodo Italiano.

Dice Giulio Bava, titolare con la famiglia della Giulio Cocchi ed enologo della casa vinicola: *"Forti dell'esperienza con la spumantizzazione in rosa del Pinot nero acquisita in vent'anni di produzione dell'Alta Langa Docg Rôsa, oggi presentiamo un vino che mancava tra i nostri spumanti Metodolitaliano. Il Cocchi Brut Rosé rappresenta **una delle rare espressioni di Pinot nero vinificato in rosa nella denominazione Piemonte Doc**.*





# COCCHI

*Questa scelta, tutt'altro che scontata, racconta il nostro **amore per un vitigno pregiato e versatile come il Pinot nero** e la lunga tradizione spumantistica di Cocchi".*

A vestire il nuovo nato in casa Cocchi è un'etichetta tonda nei toni del rosa che richiama e accarezza il profilo del logo Cocchi, mettendone in evidenza la lettera iniziale e sottolineando l'eleganza, l'armonia e la pienezza di aromi e sapori del vino stesso.

L'immagine del Cocchi Brut Rosé è in linea con il nuovo stile grafico che caratterizzerà, a partire da questo settembre, tutta la famiglia degli spumanti Metodo Martinotti della Giulio Cocchi: una veste rinnovata coordina infatti, oltre al Cocchi Brut Rosé, anche i tradizionali Asti Docg, Cocchi Brut, Primosecolo e Brachetto d'Acqui. Una nuova scommessa per la gamma Cocchi, che reinterpreta e arricchisce la tradizione spumantistica della casa astigiana, nota anche per le sue bollicine Metodo Classico Alta Langa Docg.

*Settembre 2020*

*Ufficio Stampa: Marianna Natale [news@cocchi.com](mailto:news@cocchi.com)*



# COCCHI

## **SCHEDA TECNICA COCCHI BRUT ROSÉ**

**IL VINO** - Cocchi Brut Rosé è fine, elegante e leggermente fruttato, aromatico e profumato, perfetto in tutte le stagioni; uno spumante versatile e moderno da godere come aperitivo al tramonto e a tutto pasto.

**RACCOLTA DELLE UVE** - L'uva viene raccolta a mano in piccole cassette nelle Langhe Astigiane e rapidamente portata per la spremitura e vinificazione nella cantina Cocchi. Il delicato colore rosa cipria si sviluppa grazie a una leggera macerazione dei grappoli interi seguita da una lenta pressatura.

**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 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.



# COCCHI

## Giulio Cocchi: dal 1891, vermouth e spumanti 100% piemontesi

**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.