

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Cocchi

NOME | Totocorde Alta Langa DOCG Brut Millesimato

UVAGGIO | Pinot Nero 80% - Chardonnay 20%

ZONA DI PRODUZIONE | Cocconato (AT)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | ---

GRADAZIONE | 12,5 % vol.

TEMPERATURA | ---

DESCRIZIONE

Cocchi cerca con TOTOCORDE l'espressione della centenaria tradizione piemontese del metodo classico con la struttura e la potenza delle uve coltivate in Alta Langa. TOTOCORDE è l'etichetta bandiera dell'Alta Langa DOCG. È una classica cuvée di uve Pinot nero e Chardonnay. La sua qualità deriva da uve impeccabili, una competenza nella produzione di vini spumanti e una lunga fermentazione per almeno 48 mesi nelle nostre storiche cantine.

Un bel colore paglierino accompagna uno spettro aromatico molto ampio che spinge verso note di agrume candito. In bocca, grazie alla sapidità caratteristica dell'Alta Langa, è particolarmente ricco di materia con le stesse note aromatiche del naso e fini sapori citronati.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Cocchi

NOME | Bian'd Bianc Alta Langa DOCG Brut
Millesimato

UVAGGIO | Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Cocconato (AT)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | ---

GRADAZIONE | 12,5 % vol.

TEMPERATURA | ---

DESCRIZIONE

Chiamato in piemontese Bianc 'd Bianc è una cuvée speciale che esalta la forza del territorio attraverso l'espressione dello Chardonnay in purezza. La cuvée è composta dalle uve coltivate in vigne dalla terra bianca marnoso-calcareo che rendono il vino sapido e longevo, il biotipo coltivato è di tradizione borgognona. Cocchi è stata la prima azienda a produrre un Alta Langa DOCG da solo Chardonnay.

Profumi complessi di frutti bianchi e leggera albicocca, al gusto possiede volume e una materia lunga con un'effervescenza delicata e avvolgente attraverso la quale si sentono le note di cioccolato bianco e frutta dolce.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Cocchi

NOME | Rósa Alta Langa DOCG Brut Millésimé

UVAGGIO | Pinot Nero 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Cocconato (AT)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | ---

GRADAZIONE | 12 % vol.

TEMPERATURA | ---

DESCRIZIONE

Prodotto con solo Pinot nero, conserva uno spettacolare colore rosa ma è uno spumante di grande temperamento, il suo stile speziato, che si accentua con il tempo, lo rende idealmente un grande brut gastronomico. Cocchi è stato il primo produttore a pensare e a realizzare un Alta Langa DOCG rosato. Dal caratteristico colore delicato, Rósa è uno spumante brut poco dosato, decisamente fresco e sapido, reso rigoroso e affascinante dal liqueur d'expédition. Il suo stile speziato si accentua nel tempo. Il suo volume, combinato con un buon equilibrio della materia, esprime un vino dal frutto intenso.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Cocchi

NOME | Pas Dosé Alta Langa DOCG - Blanc de Noirs

UVAGGIO | Pinot nero biotipo fine di Champagne 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Cocconato (AT)

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | ---

GRADAZIONE | 12,5 % vol.

TEMPERATURA | ---

DESCRIZIONE

PAS DOSÉ è il brut nature di Cocchi prodotto con Pinot nero in purezza. Da annate importanti, con uve caratterizzate da concentrazione e acidità ben bilanciate e che fin dalla vendemmia lasciano prevedere una cuvée da lungo affinamento. Dopo 60 mesi di attesa avviene il dégorgeement delle prime bottiglie per questa cuvée di Pinot nero che dà la sua migliore espressione senza alcun dosaggio. Il lungo affinamento lascia vedere la trama fitta e complessa dei migliori Pinot in purezza, sviluppando colori delicati e fini bollicine, profumi candidi ma persistenti. In bocca ritroviamo una buona sapidità e il gusto secco tipico del Pas Dosé, un sapore fresco, definito e persistente che ricorda le nocciole di Langa e i frutti bianchi canditi, sempre mantenendo un buon bilanciamento con toni acidi leggeri.