

Giulio Cocchi

Pas Dosé – Alta Langa docg



PAS DOSÉ è il brut nature di Cocchi prodotto con Pinot Nero in purezza raccolto nella vendemmia del 2008. Un'annata particolare con uve caratterizzate da concentrazione e acidità e inaspettate che ci hanno fatto scommettere sul buon esito di un lungo affinamento.

Sei anni dopo, degustando le bottiglie ancora in riposo sur lattes, ci si è resi conto di come questa cuvée di solo Pinot Nero potesse dare la sua miglior espressione senza dosaggi e senza zuccheri.

Pas Dosé Alta Langa Docg di Cocchi è una riserva di 5000 bottiglie e 500 Magnum.

Raccolta delle uve: a mano in cassette

Pressatura: resa in mosto: 7800 kg di uva con resa in mosto del 55%

Fermentazione: nel rispetto dello stile di Cocchi le uve hanno fermentato per tre settimane in piccoli tini di acciaio

Composizione cuvée: 100% Pinot Nero biotipo fine di Champagne, la formazione della cuvée è fatta a fine inverno con vini rigorosamente dello stesso millesimo 2008.

Affinamento in bottiglia: la presa di spuma e l'affinamento sur lattes sono durati 70 mesi

Remuage: manuale su pupitre di legno con degorgement à la glace a gennaio 2015

Dosage: rigorosamente senza alcun dosaggio di zuccheri

Degustazione: Il candore dei profumi permette di riconoscere l'apporto dei lieviti al lungo affinamento mentre il rigore del Pinot Nero, unito al gusto ben definito e alla notevole freschezza della cuvée, accompagnano la persistente sapidità di questo Alta Langa millesimato.

Vigoroso ma coinvolge per il buon bilanciamento del suo gusto decisamente secco.

