

Giulio Cocchi

Rösa – Alta Langa docg

Dalle vigne di ALTA LANGA, nel territorio originale sulle colline della riva destra del Tanaro, nasce ROSA la riserva di Cocchi, nata da Pinot Nero in purezza e fermentato in bottiglia.

Prodotto con sole uve nere, conserva uno spettacolare colore rosa cipria ma è uno spumante di temperamento maschile, il suo stile leggermente speziato lo rende idealmente perfetto all'aperitivo e con la cucina di mare.

Sono bollicine seducenti da scoprire con generosità, è consigliato avere sempre una seconda bottiglia a portata di mano o, per i momenti migliori, aprire un Magnum di questa riserva.

Altitudine minima dei vigneti: 250 metri s.l.m.

Pressatura, resa in mosto: i torchi vengono caricati con 4.500 kg di uva da cui si ottengono 2.050 litri di mosto di Pinot Nero.

Fermentazione: la prima fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine delle quali il vino viene raffreddato per favorire la sedimentazione naturale dei lieviti.

Composizione cuvée: 100% Pinot Nero, biotipo "fine di Champagne"

Assemblaggio: la formazione della cuvée avviene a fine inverno unendo vini tutti rigorosamente della stessa vendemmia.

Presa di spuma e maturazione in bottiglia: la presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione al fresco e al buio per 50 mesi.

Remuage e dégorgement: tradizionale su pupitres di legno e degorgement "à la glace".

Dosaggio: il ROSA è uno spumante brut poco dosato. La modesta quantità aggiunta di zuccheri (mai superiore a 8 g/l) ne fa uno spumante rigoroso ed affascinante.

Degustazione: il suo volume, combinato con un buon equilibrio della materia, esprime un vino dal frutto intenso e dallo stile pieno di fascino.

