

**Giulio Cocchi**

## Bianc 'd Bianc – Alta Langa docg



ALTA LANGA è il nome delle bollicine piemontesi del territorio originale sulle colline della riva destra del Tanaro. Il metodo tradizionale di fermentazione in bottiglia e il millesimo obbligatorio garantiscono la qualità e la complessità del vino.

Cocchi con il suo Bianc 'd Bianc, vuole esaltare la "razza" del territorio e l'espressione dello Chardonnay in purezza. La cuvée è composta dalle uve di una sola vigna e la produzione è stata di soli 3000 litri.

**Altitudine del vigneto:** 320 metri s.l.m.

**Raccolta delle uve:** a mano in cassette.

**Pressatura, resa in mosto:** i torchi vengono caricati con 5.500 kg di uva da cui si ottengono 3000 litri di mosto fiore di Chardonnay.

**Fermentazione:** la prima fermentazione alcolica avviene in piccoli tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine delle quali il vino viene lasciato riposare sulle fecce fini.

**Composizione cuvée:** 100% Chardonnay, biotipo "precoce di Borgogna".

**Assemblaggio:** la formazione della cuvée avviene a fine inverno incorporando il vino dei piccoli tini, 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 per 50 mesi.

**Remuage e dégorgement:** manuale su pupitres di legno con dégorgement "à la glace".

**Dosaggio:** Bianc 'd Bianc è uno spumante brut poco dosato. La quantità di zuccheri limitati a 8 g/l ne fa uno spumante di stile contemporaneo, rigoroso e seducente.

**Degustazione:** spettro aromatico complesso di frutti bianchi e leggera albicocca, in bocca possiede una materia lunga con le stesse note aromatiche del naso e fini sapori citronati.

