

BOLLICINE DEL NORD



## COCCHI

### Bianc 'd Bianc 2011

Vini aromatizzati, Vermouth, Barolo chinato, Grappe, Spumanti e infine Alta Langa Docg. Tutto questo è la Giulio Cocchi. A partire dal 1891 il giovane pasticcere di Firenze si innamora di un'astigiana e della sua terra. Affascinato dal Moscato, dai distillati, dai vini effervescenti e da quelli aromatizzati, fonda la sua azienda. Nel 1979, ancora studente, Donato Lanati, tra i più celebri enologi italiani contribuisce alla creazione dei prodotti dell'azienda, oggi proprietà della famiglia Bava. Bianc 'd Bianc è uno Chardonnay del biotipo borgognone: una finezza dotata di delicata personalità, albicocca e goccia d'oro, mandorla e nocciole pralinate con la struttura morbida e materica.

Alta Langa Docg - UVE: 100% Chardonnay, biotipo «precoce di Borgogna»  
MATURAZIONE SUI LIEVITI: 60 mesi  
DOSAGGIO: 8 gr/lit

**FOOD PAIRING** pane burro e acciughe

**MUSIC PAIRING** The Magic - Joan as a Police Woman

38,00 €



L'azienda nel 2014 ha avviato una ricerca storica sul periodo futurista italiano ponendo l'accento sulla miscelazione, sulle polibibite, dando il la a ricette con l'utilizzo di soli prodotti italiani. Seminari e un libro testimoniano l'eccellente risultato.



Giulio Cocchi Spumanti s.r.l. via Liprandi, 21 - Cocconato (Asti)  
[www.cocchi.it](http://www.cocchi.it)

BOLLICINE DEL NORD

## ENRICO SERAFINO

### Zero Brut 2010

Un'azienda nata a Canale nel 1878 con alcuni passaggi di proprietà a testimonianza del suo valore non solo in Langa ma anche dei vigneti d'Alta Langa, tra i più belli della zona. Dal 2015 gli Spumanti sono vinificati dal distaccamento produttivo Cantina Maestra e le uve provengono da tre vigneti diversi posti tra i 400 e i 550 metri con differenti esposizioni su suoli argillosi e calcarei. L'età media delle vigne è elevata e anche questo contribuisce a dare personalità ai vini, come in questo Zero dalla sapidità nitida a dare ritmo al frutto definito e croccante tra mele e lamponi, agrumi mediterranei e note speziate, con leggere tostature per un finale di miele e fragranze di brioche.



Alta Langa Docg - UVE: Pinot nero 85% e Chardonnay 15%

MATURAZIONE SUI LIEVITI: 60 mesi

DOSAGGIO: 0 gr/lit, nature

**FOOD PAIRING** uovo al tegamino al tartufo bianco

**MUSIC PAIRING** Stars - Simply Red

32,00 €



In campo e in cantina un vero team di all-star: nei vigneti di Mango, Loazzolo e Bubbio, ci sono Gianni Malerba e Emanuele Fenocchio, mentre alle vasche a supervisionare il lunghissimo periodo sui lieviti ci sono Paolo Giacosa e Beppe Caviola.



Enrico Serafino corso Asti 5 - Canale (Cuneo)

[www.enricoserafino.it](http://www.enricoserafino.it)

**BOLLICINE DEL NORD**

**FONTANAFREDDA**  
Vigna Gatineria Brut 2008

**C**elebre per il Barolo e i suoi magnifici vigneti a Serralunga d'Alba, l'azienda da anni investe nella bollicina con sempre maggiore convinzione, scegliendo alcune vigne un tempo a Nebbiolo, per la coltivazione di Pinot nero da vinificare in purezza. Nata nel 1878, Fontanafredda è oggi l'azienda più importante del comparto Alta Langa, Docg dal 2008 valorizzando il terroir vocato della fascia collinare delle province di Cuneo, Asti e Alessandria oltre 250 metri slm. Vigna Gatineria ha maturità di frutto sorprendente considerando l'altitudine delle vigne: note di ribes, zenzero, mela e pesche, tanta crosta di pane e pasticceria per un sorso intrigante dal corpo ricco e dalla dinamica flessuosa.



Alta Langa Spumante Docg - UVE:100% Pinot nero  
MATURAZIONE SUI LIEVITI: 60 mesi  
DOSAGGIO: 8 gr/lit, brut

**FOOD PAIRING** Su tagliolini all'ocio e anche preparazioni con i funghi

**MUSIC PAIRING** La vie en Rose - Édith Piaf

28,00 €



Nel 1858 Vittorio Emanuele II, Re di Sardegna, innamoratosi perdutamente della popolana Rosa Vercellana, detta «la Bela Rosin», le fece dono della Tenuta e la insignì l'anno successivo del titolo di Contessa di Mirafiore e Fontanafredda.



Fontanafredda via Alba 15 - Serralunga d'Alba (Cuneo)

[www.fontanafredda.it](http://www.fontanafredda.it)

**BOLLICINE DEL NORD**



**GANCIA**  
Cuvée 60 mesi Riserva 2009

**N**essuno prima di Carlo Gancia si era impegnato in Italia nello studio approfondito del miracolo dello Champagne. Era il 1848 e da un viaggio a Reims nacque una delle più grandi aziende spumantistiche del mondo che oggi conta più di 2mila ettari di vigneto e 5 milioni di kg di uva vinificata all'anno, più di mille barrique usate per l'affinamento e chilometri di gallerie sotterranee: ecco la portata della scommessa vinta dalla famiglia Gancia, che nel 2011 ha passato la mano al russo Roustam Tariko. Fiore all'occhiello della produzione Docg di Alta Langa è il Riserva 60 mesi, dalle note cremose di agrumi e frutta gialla, vaniglia e brioche, ricco e armonico con suadente freschezza e fine persistenza.

Alta Langa Docg - UVE: Chardonnay e Pinot nero

MATURAZIONE SUI LIEVITI: 60 mesi

DOSAGGIO: 2 gr/lt, brut

**FOOD PAIRING** rombo al forno con origano e pomodorini

**MUSIC PAIRING** Le plus beau du quartier - Carla Bruni

35,00



Le bollicine di casa Gancia nascono in un luogo speciale tutelato dall'Unesco, le cattedrali sotterranee di Canelli: cantine scavate nel tufo calcareo, con una temperatura naturale costante di 12-14 °C ideale per tutte le fasi della spumantizzazione.



F.lli Gancia & C. s.p.a. corso Libertà 66 - Canelli (Asti)

[www.gancia.it](http://www.gancia.it)