

# COCCHI TOTOCORDE BRUT 2017 ALTA LANGA DOCG 12.5° 75CL



## 75cl

**Marke**  
Cocchi

**Herkunft Land**  
Italien

**Herkunft Region**  
Piemont

**Jahrgang**  
2017

**Alkoholgehalt**  
12.5 %

**Weinfarbe**  
Weiss

**Rebsorte**  
Chardonnay , Pinot Noir

## Herstellungsprozess

Der Ertrag ist gering, denn die mit 4.500 kg Trauben gefüllten Pressen ergeben 2.650 Liter Pinot Noir-Most oder 2.800 Liter Chardonnay. Die erste Gärung findet drei Wochen lang in Stahlbehältern statt, an deren Ende der Wein kalt gehalten wird, um die Sedimentation der Ablagerungen zu fördern. Die Cuvée wird am Ende des Winters durch Verschnitt von Pinot Noir und Chardonnay aus der gleichen Ernte hergestellt. Die Gärung erfolgt in gestapelten Flaschen und wird mit einer langen Reifung in kühlen, dunklen Räumen über 4 Jahre hinweg abgeschlossen. Die Remuage erfolgt streng manuell auf Holzpupitres mit Dégorgement à la glace. Eine kleine Dosis Liqueur d'expédition wird hinzugefügt, um einen ausgewogenen Brut zu perfektionieren.

**Trinktemperatur**  
8 °C - 10 °C

**Allergene**  
Enthält Sulfite , Hefe

**Auszeichnungen**  
**Decanter , 92 Punkte**  
**Falstaff , 92 Punkte**

**36.50**  
(inkl. MwSt.)