ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

COCCHI PAS DOSÉ 2017 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



75cl

Fabricant
Cocchi

Titre alcoométrique
12 %

Cépage
Pinot Noir

Processus de fabrication
"""Nach der Handlese gären die Trauben drei Wochen lang in kleinen Stahltanks, wie es Cocchi für seine Alta Langa-Weine traditionell vorschreibt. Die Gärung und Verfeinerung des Schaumweines dauert 60 Monate. Die Remuage erfolgt von Hand auf hölzernen Rüttelpulten; die erste ""Dégorgement à la glace"" wird in der Regel zweimal pro Jahr im Frühjahr und im Herbst durchgeführt. Beim Degorgieren wird auf die Zugabe von Likör und/oder Zucker verzichtet."""

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

Prix
Wine Enthusiast , 91 Points

55.00
(y compris la TVA)