ULLRICH
PASSION FOR LIQUIDS

COCCHI PAS DOSÉ 2016 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



75cl

Fabricant
Cocchi

Titre alcoométrique
12 %

Cépage
Pinot Noir

Processus de fabrication
Après les vendanges manuelles, les raisins fermentent pendant trois semaines dans de petites cuves en acier, comme Cocchi le prescrit traditionnellement pour ses vins de l'Alta Langa. La fermentation et l'affinage du vin mousseux durent 60 mois. Le remuage est effectué à la main sur des pupitres vibrants en bois ; le premier 'dégorgement à la glace' est généralement effectué deux fois par an, au printemps et à l'automne. Lors du dégorgement, on renonce à l'ajout de liqueur et/ou de sucre.

Température de dégustation
8 °C - 10 °C

55.00
(y compris la TVA)