

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.)