

# COCCHI PAS DOSÉ 2016 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



**75cl**

**Marke**  
Cocchi

**Herkunft Land**  
Italien

**Herkunft Region**  
Piemont

**Jahrgang**  
2016

**Alkoholgehalt**  
12 %

**Weinfarbe**  
Weiss

**Rebsorte**  
Pinot Noir

**Herstellungsprozess**

""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.""

**Trinktemperatur**  
8 °C - 10 °C

**Allergene**  
Enthält Sulfite , Hefe

**Aktuell 55.00**  
(inkl. MwSt.)