

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



**75cl**

**Fabricant**

Cocchi

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**Processus de fabrication**

Le rendement est faible, puisque les pressoirs remplis de 4.500 kg de raisins donnent 2.650 litres de moût de pinot noir ou 2.800 litres de chardonnay. La première fermentation a lieu pendant trois semaines dans des cuves en acier, à la fin desquelles le vin est maintenu au froid afin de favoriser la sédimentation des dépôts. La cuvée est élaborée à la fin de l'hiver par assemblage de pinot noir et de chardonnay issus de la même récolte. La fermentation a lieu dans des bouteilles empilées et se termine par un long vieillissement dans des pièces fraîches et sombres pendant 4 ans. Le remuage est strictement manuel sur des pupitres en bois avec dégorgement à la glace. Une petite dose de liqueur d'expédition est ajoutée pour parfaire un brut équilibré.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**Prix**

**Wine Enthusiast , 92 Points**

**actuel 36.50**

(y compris la TVA)