

# COCCHI PAS DOSÉ 2017 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Cocchi

**Titre alcoométrique**

12 %

**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**

**actuel 55.00**

(y compris la TVA)