

# COCCHI PAS DOSÉ 2015 ALTA LANGA DOCG 12.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Cocchi

**Titre alcoométrique**

12.5 %

**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. Pas d'ajout de sucre lors du dégorgement et pas de liqueur.

**Température de dégustation**

8 °C - 10 °C

**Prix**

**Wine Enthusiast , 95 Points**

**actuel 55.00**

(y compris la TVA)