

COCCHI TOTOCORDE BRUT 2016 ALTA LANGA DOCG 12° 75CL



75cl

Fabricant

Cocchi

Titre alcoométrique

12 %

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)