

## BIANC 'D BIANC Alta Langa DOCG Brut millesimato

### Descrizione

Chiamato in piemontese Bianc 'd Bianc è una cuvée speciale che esalta la razza del territorio attraverso l'espressione dello Chardonnay in purezza.

La *cuvée* è composta dalle uve coltivate in vigne dalla terra bianca marnoso-calcareo che rendono il vino sapido e longevo, il biotipo coltivato è di tradizione borgognona.

Cocchi è l'unica azienda a produrre un Alta Langa di sole uve bianche.

### Uva

100% Chardonnay, biotipo "precoce di Borgogna".

L'uva è raccolta a mano in cassette.

### Vinificazione e spumantizzazione

La resa è contenuta, da 5.500 kg di uva si ottengono 3000 litri di mosto fiore di Chardonnay.

La fermentazione avviene solo in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine il vino viene lasciato riposare sui lieviti fini.

La *cuvée* viene creata a fine inverno con vini rigorosamente di un'unica vendemmia.

La presa di spuma avviene nelle bottiglie accatastate e si completa con una lunga maturazione per

5 anni.

Il *remuage* è manuale su *pupitres* di legno con *dégorgement à la glace*.

Bianc 'd Bianc è uno Alta Langa dal dosaggio particolarmente contenuto. La quantità di zuccheri limitati a 8 grammi ne fa uno spumante di stile contemporaneo, rigoroso e seducente.

### Degustazione

Profumi complessi di frutti bianchi e leggera albicocca, al gusto possiede volume e una materia lunga con un'effervescenza delicata e avvolgente attraverso la quale si sentono le note di cioccolato bianco e frutta dolce.



**Giulio Cocchi Spumanti Srl**

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071

Info: [cocchi@cocchi.com](mailto:cocchi@cocchi.com) - Export: [export@cocchi.com](mailto:export@cocchi.com)

P.Iva 00203300058