



TotoCorde Alta Langa

349:-

279,20:- exkl moms

Cocchis Alta Langa Brut 'Toto Corde är symbolen för Piemontes månghundraåriga tradition av Metodo Classico och även flaggskeppsetiketten för Cocchi-vingården.

Artikelnummer:	X5011GC1201
Typ:	Mousserande
Producent:	Giulio Cocchi
Land:	Italien
Region:	Piemonte
Förpackning:	6
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	12,5%
Druvor:	20% Chardonnay 80% Pinot Noir
Årgång:	2019
Klassificering:	DOCG
Vinifikation:	Efter att druvorna pressats försiktigt får musten genomgå den första jäsnings på rostfria stältankar i ca 3 veckor därefter hålls vinet kallt för att säkerställa sedimenteringen. Cuvéén skapas i slutet av vintern genom att blanda Pinot Noir och Chardonnay från samma skörd
Växtplats och jordmån:	Vingårdarna ligger ca 250 meter över havet och jordmånen består av mörk, kalksten och lera.
Mognadslagring:	Vinet lagras på sin jästfällning i minst 4 år. Flaskorna placeras horisontellt i ett klassiskt träställ kallat pupitre – och vrids därefter dagligen en fjärdedels eller åttondels varv snett neråt tills flaskhalsen pekar mot golvet, en process kallad remuage. Efter att lagringen på jästfällning färdigställts degorgeras vinet och en liten dos liqueur d'expédition tillsätts för att fullända en välbalanserad brut.
Skörd:	Skörden sker för hand.
Avsmakning:	Buketten av aromer bjuder på kanderad citrusfrukt, rostad hasselnöt, kola och nybakad brödskorpa. Smaken som följer är balanserad och omslutande med en fräschör och smaklig finish som lockar till ett glas till.
Färg:	Ljust halmgul