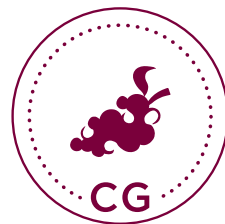


COSECHA

Cocchi Blanc 'd Bianc Sparkling Brut Millesimato 2014

D.O.C.G. Alta Langa



Espumoso
VINO

Italia
Turin
REGIÓN

Chardonnay
UVA

7.5 %
ALC. VOL.

Millesime 2014
COSECHA

5 años
BOTELLA

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

VISTA

De color amarillo pajizo, con una burbuja fina perlada, de efervescencia continua y envolvente.

NARIZ

El aroma es complejo, con notas de frutas blancas y ligeros toques de albaricoque.

BOCA

En boca tiene volumen y una persistencia larga con efervescencia delicada y envolvente a través de la cual se sienten las notas de chocolate blanco y fruta dulce.



EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD

Cocchi Blanc 'd Blanc Sparkling Brut Millesimato 2014

*Cuvée especial que realza la fineza
de la uva Chardonnay*

Cocchi produce, desde 1891, aperitivos a base de vino y vinos espumosos cien por cien piamonteses siguiendo las mejores tradiciones de la zona de **Asti**. La bodega ha heredado del fundador **Giulio Cocchi** una vivacidad sin límites, con una profunda investigación cualitativa que lleva a que sus productos sean conocidos y apreciados dentro de los cinco continentes.

Todos los productos **Cocchi** son a base de vino y las recetas son las del pasado, ocultas en las intuiciones del mismo **Giulio Cocchi**. Lo que define el estilo **Cocchi** es entonces su sencillez y autenticidad. La calidad del vino y de los demás ingredientes, la experiencia técnica centenaria y una pasión y creatividad que nunca han fallado a lo largo de los años. Desde 2012, **Giulio Cocchi** está inscrito en el Registro Nacional de Empresas Históricas de Italia por sus primeros 121 años de actividad ininterrumpida.

El Método Clásico siempre ha sido parte de la historia de **Cocchi**: del "Spumante Brut Metodo Champenois", producto líder a fines de la década de 1970, **Cocchi** ha continuado con nuevas producciones buscando la excelencia y valorización de un vino de gran importancia, y tradición para el área de **Piamonte**.

Cocchi fue una de las primeras casas en creer en el proyecto del **Método Clásico Piamontés** hace más de veinte años. Participó en las reuniones, experimentó y firmó acuerdos con otros productores iniciando colaboraciones específicas con los enólogos de las altas colinas de **Langa**, lo que propició el nacimiento de **Alta Langa DOCG** como lo conocemos hoy.

El Alta Langa Brut '**Bianc d' Blanc** de **Cocchi** es un elegante vino espumoso piamontés elaborado a partir de uvas 100% Chardonnay.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Bodega productora: **Cantina Cocchi**

El rendimiento es contenido, de 5.500 kg de uva se obtienen 3000 litros de mosto flor Chardonnay.

La fermentación se realiza únicamente en depósitos de acero durante casi tres semanas, al final del proceso el vino se deja reposar sobre finas levaduras. La cuvée se crea a finales de invierno con vinos estrictamente de una sola añada.

La segunda fermentación tiene lugar en las botellas apiladas y se completa con una larga crianza de 4 años. El remuage es manual sobre pupitres de madera con degüelle a la glace.

Bianc 'd Blanc es un Brut con dosificación limitada que lo convierte en un espumoso de un estilo contemporáneo, riguroso y seductor.

RECOMENDACIONES GASTRONÓMICAS

Para combinar con entrantes ligeros de pescado o carnes blancas. Perfecto como aperitivo.



TEMPERATURA DE SERVICIO



COPA



Por el gusto de saber...

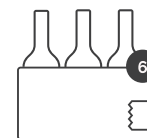
PRECIO

Precio **Público**
por caja de 6 botellas:

\$ 10,392.

por botella:

\$ 1,732.



Caja de 6 botellas

Precio **Socio**
por caja de 6 botellas:

\$ 8,838.

por botella:

\$ 1,473.



PUUEDE CANCELAR, HASTA EL DÍA 9 DE CADA MES,
EVITE QUE SE LE COBREN GASTOS POR ENVÍO Y
COMISIÓN POR TARJETA.

socios@clubdelgourmet.com.mx

Ciudad de México 55 5554 8336

Interior de la República 800 005 7000

Miguel Ángel de Quevedo 292, Coyoacán, 04000 CDMX

clubdelgourmet.com.mx