

COCCHI ASTI DOCG

Descrizione

L'ASTI di COCCHI rappresenta l'antica scuola spumantistica del più conosciuto Spumante aromatico del mondo. Giulio Cocchi oggi lo produce in piccole quantità fermentando in tini di acciaio i moscati più fini e selezionati delle colline astigiane. Cremoso e delicato nel gusto e profumatissimo nell'aroma, è il classico vino della festa rivolto a tutti grazie al suo carattere naturale ed al basso tenore alcolico. Tutti i colori delle bandiere dell'antico Palio di Asti sono raffigurati in questa bottiglia che Giulio Cocchi produce con esperienza ormai ultra centenaria.

Uva

Moscato Bianco

Vinificazione e spumantizzazione

Ogni sforzo viene fatto in cantina per mantenere e esaltare quel fruttato e delicato aroma originale dell'uva con una pressatura dei grappoli interi per ottenere un mosto dolcissimo che fermenterà poi lentamente in tini d'acciaio fino a ottenere le finissime bollicine e la spuma che lo contraddistinguono.

Degustazione

L'Asti Cocchi è uno spumante dolce dall'immediata fragranza aromatica dell'uva moscato e dall'aroma ricco, intenso e fruttato di glicine, acacia e miele. È caratterizzato da una dolcezza equilibrata e dal basso tenore alcolico (7%).

Ideale abbinato ai dessert, non può mancare in presenza di dolci a base di mandorle e nocciole.

