

# Sparkle

guida  
ai migliori  
spumanti  
secchi  
d'Italia

LE GUIDE DI  
PIEMONTE

## Bere spumante 2010



valdobbiadene, trento e il franciacorta



ALTA LANGA DOC

### ALTA LANGA RÖSA BRUT 2005

COCCHI



È un vino semplice e di beva, che si presta bene per una bella entrée. La bocca è leggera ma meglio definita del naso. Chiaretto con riflessi rosa antico, ha perlage di discreta finezza e buona persistenza. Al naso è dolce di fragola, melagrana, lampone e arancia, con toni di ciliegia sotto spirito, macchia mediterranea, salgemma e iodio. In bocca è leggero, morbido, equilibrato, giocato sulla beva agile che ripropone bene il frutto del naso, con il tratteggio minerale, sempre accompagnato dalla macchia.

Bene su un carpaccio di salmone, con emulsione di extravergine, arancia e melagrana.



pinot nero

bottiglia % 12,5 4.000

€ 25,20

### ALTA LANGA TOTO CORDE BRUT 2005

COCCHI



Ha uno stile veloce, fresco che predilige il frutto in primo approccio per poi diventare goloso e dolce. In bocca ha un'agilità e una leggiadria che lo rendono molto interessante, non certo leggero quanto piuttosto flessibile. Giallo paglierino luminoso alla vista con carbonica sottile, al naso è dolce nel frutto di albicocca, pesca, ananas, banana, cedro, arancia e kiwi e ancora pan di Spagna, vaniglia, biscotteria al burro e cenni di florealità bianche di campo. Al gusto è fresco, equilibrato, sapido, dinamico, di trama discreta, comunque morbido e di beva. Il retrofatto apre su incisive note di mela infornata, accompagnate da frutti mediterranei e tropicali, ben fusi con le tostature.

Servitelo insieme a dei fusilli napoletani con zucchine, vongole, pomodori confit e moscardini.



pinot nero 70%, chardonnay 30%

bottiglia % 12,5 15.000

€ 21,80

### ALTA LANGA BIANC 'D BIANC BRUT 2004

COCCHI



È agile, pensato per quegli aperitivi lunghi dove il vino si deve far bere. In bocca si propone meglio definito che al naso, confermando lo stile in modo nitido e senza passi falsi. Alla vista è paglierino luminoso con perlage sottile e di buona persistenza. Il naso è timido, fresco, con toni di anice e fiore di sambuco in primo piano che lasciano poi il campo a mandorla, pera estiva, pesca bianca, susina e toni di panificazione. Fresco al palato, sapido ma di discreto equilibrio per una struttura comunque sempre sufficiente. Più definito il retrofatto nella componente fruttata e nei bei ricordi di aromi di panificazione.

Da bere insieme a una insalata tiepida di bulgur, fagiolini e polpa di granocchio.



chardonnay

bottiglia % 12,5 4.000

€ 25,20

### PRIMO SECOLO BRUT

COCCHI



Esita al naso, non riuscendo a raccontare in modo definito i suoi tratti aromatici; la bocca conferma trattarsi di un vino giovanissimo che vuole vetro per presentarsi più intenso e leggibile. Vino dal colore giallo paglierino carico, è animato da un perlage abbastanza fine e continuo. Al naso non è molto espresso ed è incentrato su toni vegetali e di lievito. In seconda battuta offre note fruttate di pesca, banana, pera e agrumi. La bocca è semplice, sapida, dall'ingresso cremoso ed equilibrato e di sufficiente struttura. Il retrofatto richiama le note del naso, sempre in maniera leggermente indistinta.

Un buon aperitivo con bauletti di sfoglia alla ricotta e pancetta.



chardonnay

tank % 12,5 n.c.

€ 10,20

PIEMONTE