

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



Associazione Italiana Sommelier

## GIULIO COCCHI

Via Lipardi, 21 - 14023 Coconato (AT) - Tel. 0141 690071  
Fax 0141 507085 - www.cocchi.it - cocchi@cocchi.com

**Anno di Fondazione:** 1891

**Proprietà:** Famiglia Bava

**Fa il vino:** Giulio Bava e Donato Lazari

**Bottiglie prodotte:** 300.000

**Enari vitati di proprietà:** //

**Vendita diretta:** //

**Visite all'azienda:** su prenotazione

**Come arrivare:** dalla A21, uscita Asti est, direzione Casale, quindi proseguire per Coconato-Montiglio.

La Giulio Cocchi Spasoviti nasce dalla passione di un giovane pasticcere, quando nel 1891 nel 1899 nella sua cantina allargò l'orizzonte all'attività di liquorista e spasoviteiro. Giulio Cocchi iniziò una produzione di vini aromatizzati speciali, dei quali due ricette in particolare: il Barolo chinato e l'Aperitivo americano, divennero famosi già all'inizio del XX secolo. Da oltre trent'anni la proprietà è delle famiglie Bava di Coconato d'Asti, che ha dato nuovo impulso alla produzione aziendale. L'azienda è cresciuta mantenendo il suo carattere artigianale legato a qualificate produzioni di spasoviti nelle migliori produzioni con il Metodo Classico, spumanti Chassat di vitigno e naturalmente l'Asti Docg.

**ALTA LANGA CUVÉE C. BIANCO BIANCO M.C. 2004**



**Tipologia:** Bianco Spumante Doc - Uve: Chardonnay 100% - Gr. 12,5% - € 25 - **Bottiglie:** 4.000 - Pasticcino con favi bollitici, di buona persistenza. Olfatto di crosta di pane, piccola pasticceria, pan brische, fiori bianchi e mela. Palato fresco e lievemente agrumato con buona consistenza. Terrina di frutta bianca e scoria di limone. Accisio. Fina di tosta salzonata.

**ALTA LANGA BRUT ROSA M.C. 2005**



**Tipologia:** Rosso Spumante Doc - Uve: Pinot Nero 100% - Gr. 12,5% - € 25 - **Bottiglie:** 4.000 - Rosso porpora, dal perlage fine con sentori di petali di rosa, fragolina di bosco, chicchi di melagrana e lampone. Bocca fresca e di corpo che lascia ampio spazio a una beva invitante e con buona struttura. Accisio. Carpanico di manzo con erba cipollina.

**BAROLO CHINATO S.A.**



**Tipologia:** Rosso Dolce Liquoroso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 16,5% - € 28 (0.500) - **Bottiglie:** a.d. - Complesso e ricercato, bella espressione varietale con fine speziatura ben amalgamata ai tartrati del vino: china, ginziana, pepe nero, radice di sibarano, cardamomo e frutta rossa matura. Per meditare e non solo. Botta, in affinamento con le erbe altri sei mesi. Profine al cioccolato fondente.