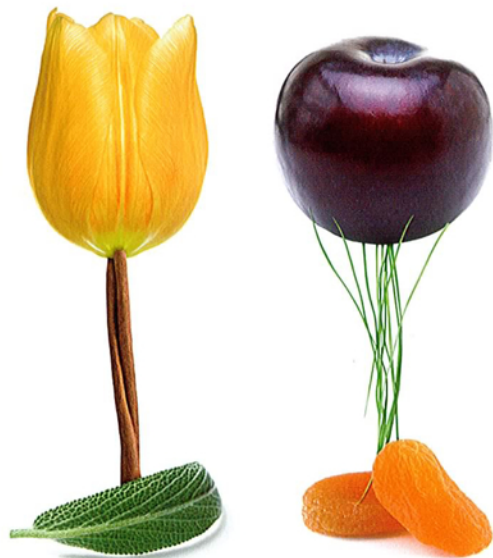


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

GIULIO COCCHI

Via Liprandi, 21 - 14023 Coconato AT - Tel. 0141 600071
Fax 0141 907085 - www.cocchi.it - cocchi@cocchi.com

Anno di fondazione: 1891

Proprietà: famiglia Bava

Fa il vino: Giulio Bava e Donato Lanati

Bottiglie prodotte: 300.000

Ettari vitati di proprietà: n.d.

Vendita diretta: sì

Visite all'azienda: non sono previste

Come arrivarci: dalla A21, uscita Asti est per Casale, quindi Coconato-Montiglio.

Luigi Cocchi era di Firenze, dove pare lavorasse in un bar in piazza del Duomo. Trasferitosi ad Asti, nel 1891 vi fondò l'azienda, che negli anni, grazie all'apertura di filiali e bar un po' ovunque, divenne nota in tutto il mondo (il marketing mica l'hanno inventato alla Bocconi...) per la produzione di Moscato Metodo Classico e vini aromatizzati. Da fine anni '70 l'azienda appartiene alla famiglia Bava, che ne ha rilanciato la vocazione spumantistica e non solo: in occasione dei 120 anni dell'azienda viene riproposto lo Storico Vermouth di Torino, a base Moscato, prodotto secondo la ricetta ottocentesca: rischia di diventare un bicchiere di culto...

STORICO VERMOUTH DI TORINO S.A.

Tipologia: Vino aromatizzato - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 16% - € 10 - **Bottiglie:** n.d. - Intensa aromaticità balsamica d'artemisia, anice stellato, eucalipto, cacao, canfora, ciliegia candita. Dolcissimo e caldo, pervaso da gusti di china, buccia di mela cotta, cacao amaro. Acciaio. Puro, fresco, con scorza d'agrume.

ALTA LANGA BRUT ROSA 2007

Tipologia: Rosato Spumante Doc - **Uve:** Pinot Nero 100% - **Gr.** 12,5% - € 25 - **Bottiglie:** 4.000 - In Champagne lo chiamerebbero "vinoso": lampone, melograno, base minerale-terrosa, agrumi. La mineralità s'accenna in bocca, ch'è incisiva, cremosa, lunga di ribes. Acciaio. Tartare di gamberi.

BAROLO CHINATO COCCHI S.A.

Tipologia: Rosso Liquoroso Docq - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 16,5% - € 28 (0,500) - **Bottiglie:** n.d. - Ampissimo: cardamomo, ginepro, genziana, corteccia, agrume amaro, rosa appassita. Al palato è morbido, dolce ma con tannino percepibile, amaro ma non troppo in coda. Botti. Provatelo con i vostri cru di cioccolato preferiti.

APERITIVO AMERICANO COCCHI S.A.

Moscato 100% - € 10 - Profuma di scorza d'agrume, cedro candito, cannella, artemisia ed erbe officinali, china. La piacevole freschezza evita stucchevolezza, agrume amaro e barbaro fanno il resto. 12 mesi in acciaio. Un piacere con ghiaccio e fetta d'arancia.

ALTA LANGA BIANC 'O BIANC 2006

Chardonnay 100% - € 25 - Lieviti, ginestra, nocciola, mela. Ha freschezza e corpo, tessitura elegante, piacevolezza fruttata e conclusione sapida. 48 mesi sur lie in acciaio. Aspic di aragosta.