

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012



LM

PIEMONTE | Luca Maroni

GIULIO COCCHI



La Giulio Cocchi Spumanti nasce 120 anni fa grazie a un giovane pasticcere fiorentino che, trasferitosi ad Asti, allargò l'orizzonte del proprio laboratorio artigianale confrontandosi con la creazione di liguri e spumanti. La Giulio Cocchi Spumanti ha mantenuto la tradizione dei prodotti storici ideati dal fondatore, come il Barolo Chiantò, l'Americano e lo Storico Vermouth di Torino e ha conservato il carattere artigianale legato alla qualificata produzione del fragrante Asti Docg e del metodo classico Alta Langa.

Giulio Cocchi Spumanti

Giulio Cocchi Spumanti Srl
Via Liprandi, 21 - 11023 Cocconato (AT) - tel. 0141600071 fax 0141907085 - cocchi@cocchi.com - www.cocchi.it -
Responsabili della produzione: Famiglia Bava (Titolare), Donato Lanati e Giulio Bava (Enologi) - Anno avviamento: 1891
- Vini prodotti: 10 - ☎: 300.000 - Uve/vini acquistati: 100% delle uve - ☒: no - ☑: no

IL MIGLIOR VINO

Brut Pinot Nero Rôsa 2006 **5,5**
Consistenza: 25 - Equilibrio: 29 - Integrità: 25



Sensazioni: equilibrato in bocca con la sua polposità pienamente avvolgente. Polposità sta per quel punto di svezza gustativa che rende la morbidezza del succo ben portante in rapidità per il dosatissimo tannino, ben fragrante in acidità con la sua naturale vegetalità, soprattutto

to morbidamente armonioso per la dolcezza e la svezza fruttosamente conchiudente. Quando questa polposità è poi offerta da un rosato di cremosa e spumosa svezza, di consistenza e potenza avvertite, di pulizia enologica esecutiva tale che il profumo si rivela di cristallina, fruttata, floreale nettezza, allora il suo brioso lampone è piacere di soavesse e fragranza davvero eccezionale. Fra i migliori Metodi Classico Rosé dell'anno, complimenti.

Informazioni: ☉ - ☽: 17/06/11 - ☼: E - ☎: 4.000 - ☑: Pinot Nero

GLI ALTRI VINI

BRACHETTO D'ACQUI GIULIO COCCHI **IP: 84**

C: 28 - E: 28 - I: 28 - ☎: 20.000 - ☑: Brachetto

BRUT ALTA LANGA BIANC 'D BIANC 2006 **IP: 84**

C: 29 - E: 28 - I: 27 - ☎: 4.000 - ☑: Chardonnay

ASTI COCCHI DOLCE **IP: 84**

C: 28 - E: 29 - I: 27 - ☎: 30.000 - ☑: Moscato

Commento Conclusivo

Frutto uva suadentissimo nell'Asti Cocchi Dolce. Frutto fragola soffocissimo nel Brachetto d'Acqui Giulio Cocchi. Pesca e l'abricocca di gran turgore nel Brut Alta Langa Bianc 'd Bianc 2006, di consistenza e densità espressiva da vero signore. Quindi il migliore fra i performanti campioni di Giulio Cocchi Spumanti: il Brut Pinot Nero Rôsa 2006: ciliegia e marasca densamente, popposamente briosa per la nitida livrea linfatica del suo vivido aroma. Un bicchiere di classe spumosa evidentemente superiore.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessive: 81,25 (-0,19%); OQ: 6,11
Indici complessivi: C: 28,25 - E: 28,5 - I: 27,5