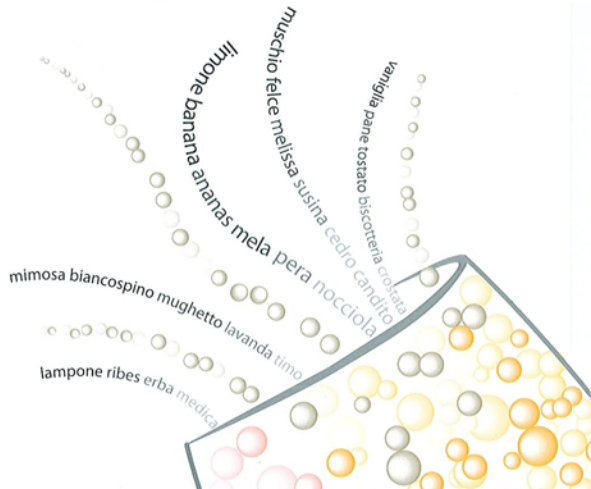


GUIDA AI MIGLIORI
SPUMANTE SECCHI
D'ITALIA

Bere spumante 2012

DECIMA EDIZIONE



ALTA LANGA BIANC 'D BIANC BRUT 2006

COCCHI




Un Alta Langa votato alla freschezza e all'eleganza, con un piglio di complessità e una dialettica tra sentori leggiadri e percezioni austere. Campione dal colore giallo con riflessi dorati e perlage molto sottile. All'olfattiva è fresco e morbido, di buona finezza e intensità, incentrato su note di melissa, mugheretto, biancospino, felce, nuance minerali di ardesia, pera estiva, pesca, cedro, limone d'Amalfi (anche in gelatine), nepola, ananas, mela, pompelmo e mandorla fresca e in confetto. Bocca morbida, di buona cremosità, discreto corpo che sostiene bene la componente acido-sapida che accompagna tutta la fase. Ritroviamo molta coerenza di stile e piglio tra la fase olfattiva e la fase gustativa, tanto che gli aromi del palato ripercorrono il bouquet scoperto al naso, raccontando in persistenza di mandorla fresca e in confetto.



Accostatelo a un filetto di maiale al latte con brunoise di frutta secca.

 chardonnay



bottiglia % 12,5  4.000

€ 25,50

PRIMO SECOLO BRUT

COCCHI




Un vino interessante, che dissimula semplicità per la sua innata dote di bevilibilità, ma che mal cela una certa interessante profondità. Di colore giallo paglierino e perlage fine, al naso è fresco, di buona eleganza nei toni vegetali e minerali, seguiti da sentori floreali e fruttati. Si riconoscono note di macchia montana, selce, talco, toni molto delicati di mugheretto e melissa, che aprono al frutto di cedro, pompelmo rosa, pesca, pera estiva, melone bianco, mandorla fresca e uva spina. Bocca di buona beva, equilibrata, di bella cremosità, fresca e di tessitura adeguata che nel finale riduce leggermente il ritmo. Retrolfatto coerente, con in primo piano le note di agrumi anche in gelatine e finale nei toni di melissa e mandorla in confetto.



Perfetto con del salmone crudo marinato all'extravergine, succo d'arancia e aneto.

 chardonnay



tank % 12,5  n.c.

€ n.c.