# Giulio Cocchi „ Cocchi ” brut Piemonte DOC bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno




| | |
|---|---|
| Kód produktu | I0007620 |

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 20% Chardonnay a 80% Pinot noir vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Piemonte - Alta Langa - brut

Cocchi Brut je šumivé víno, které se vyznačuje slámově žlutou barvou – téměř v odstínu slonoviny – s jemnými zelenkavými odlesky. Ve vůni je okamžitě intenzivní a podmanivé; nabízí tóny bílých květů (například lotosu a gardénie) a čerstvě nakrájeného ovoce. Na patře působí krémově díky jemnému a vytrvalému perlení a přináší chutě bílé broskve, liči i nádech čerstvých lískových oříšků. Závěr odhaluje osvěžující aroma čerstvě vymačkané mandarinky.

Rafinovaný, elegantní a lehce ovocný sekt typu Brut – aromatický a vonný – v pravém stylu značky Cocchi. Jeho vytrvalé perlení přechází v živou pěnu, což je výsledek pomalé fermentace za nízkých teplot ve velkých tancích. Cocchi Brut je všestranný, moderní sekt vhodný pro každou příležitost; skvěle poslouží jako aperitiv nebo jako doprovod k celému menu.

| | |
|---|---|
| Dostupnost na hlavním skladě: | expedujeme ihned<br>na cestě - objednáno |
| Dostupné množství u dodavatele: | na dotaz do 7 dní |

# Giulio Cocchi „ Cocchi ” brut Piemonte DOC bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

**Popis**

Úvodní alkoholové kvašení probíhá v nerezových tancích a trvá téměř tři týdny; poté se víno zchladí, aby se usadily primární kvasinky. Kupáž odrůd Pinot Noir a Chardonnay se připravuje koncem zimy, ještě před druhotným kvašením v tlakových tancích. Cocchi Brut je šumivé víno vyráběné metodou Martinotti – postupem, který byl vynalezen v roce 1895 přímo ve městě Asti, kde Giulio Cocchi založil svou společnost. Zde, uchvácen místní tradicí jídla a vína, objevil Asti jakožto hlavní město odrůdy Moscato a také rozšířený místní zvyk míchat vína s bylinkami a kořením. V roce 1891 zde Giulio Cocchi zahájil svou činnost jako výrobce lihovin a šumivých vín. Nabízel řadu speciálních aromatizovaných vín; zejména Barolo Chinato, Aperitivo Americano a několik druhů vermutu si brzy získaly velkou oblibu a úspěch. Giulio Cocchi přišel s geniální myšlenkou zřídit autorizované prodejny, kde mohli lidé jeho produkty ochutnat. V roce 1913 fungovalo v Piemontu sedm degustačních barů značky Cocchi a jejich počet brzy vzrostl na dvanáct. Původní produkty a receptury značky Cocchi byly proslulé již v období Belle Époque i na rozmanité scéně éry futurismu. Jméno a výrobky Cocchi se brzy rozšířily do celého světa, o čemž svědčí exportní dokumenty dokládající vývoz do New Yorku, Londýna, Sydney, koloniální Afriky či Venezuely, kde byla v Caracasu založena a po dlouhou dobu provozována společnost „Casa Cocchi de Venezuela“. Od roku 1978 vlastní a provozuje společnost Giulio Cocchi rodina Bava, která je sama o sobě uznávaným výrobcem vín z oblastí Monferrato a Langhe. Vinařství si dodnes zachovává svůj řemeslný charakter a při výrobě osobitých vín, díky nimž se značka Cocchi stala kultovní záležitostí, stále využívá původní receptury vytvořené Giuliem Cocchim v roce 1891. K úspěchům posledních třiceti let patří záchrana vína Barolo Chinato před zapomněním a oživení kategorie Vermouth di Torino. Produkt Storico Vermouth di Torino se od roku 2011 stal hybnou silou renesance špičkových vermutů této kategorie na mezinárodní scéně. Pozornost je věnována rovněž šumivým vínům, a to s důrazem na propagaci a rozvoj apelace Alta Langa DOCG. Díky více než stoleté nepřetržité činnosti je společnost Giulio Cocchi zapsána v Národním registru historických podniků. Podle legendy se Giulio Cocchi zamiloval do dcery majitele jednoho z barů umístěných na hlavním náměstí města Piazza Alfieri. Zdá se, že jeho láska byla opětována, protože i dnes je tento bar známý jako „Il Cocchi“, záchytný bod města.Giulio Cocchi , fascinován piemontskou tradicí jídla a vína, objevil Asti, hlavní město Moscata , a našel rozšířenou tendenci ochucovat vína bylinkami a kořením. V roce 1891 tam založil svůj podnik specializující se na výrobu aromatizovaných a šumivých vín, jako je Asti DOCG. Zejména vytvořil originální receptury pro Barolo Chinato, Aperitivo Americano a různé druhy vermutu, čímž dosáhl v krátké době úspěchu a slávy. Nápadem Giulia Cocchiho, na tehdejší dobu výjimečným, bylo otevřít autorizované prodejce, kde by bylo možné tyto produkty ochutnat. V roce 1913 bylo v Piemontu již sedm degustačních poboček Cocchi, z nichž se brzy stalo 12. Jméno a produkty Cocchi se brzy staly slavnými po celém světě, jak dokládají exportní dokumenty: od New Yorku po Londýn, od Sydney po koloniální Afriku a Venezuelu. Od roku 1978 je vinařství Giulio Cocchi se sídlem v Asti ve vlastnictví rodiny Bava, producentů vína v Monferratu a Langa, kteří modernizovali výrobní techniky a položili tak základy tomu, co se opět stalo kultovní značkou po celém světě.Mezi výsledky posledních 30 let, obrana Barolo Chinato před zapomněním a znovuuvedení Vermouth di Torino: Storico Vermouth Cocchi , od roku 2011, byly ve skutečnosti hnací silou mezinárodního znovuzrození denominace „di Torino“ mezi high-end vermuty. Nelze opomenout pozornost věnovanou světu kvalitních jednoodrůdových šumivých vín brut, vyráběných italskou metodou od 80. let 20. století (Cocchi Brut) a v poslední době také závazek k vytvoření a propagaci DOCG Alta Langa, jehož je Cocchi stále jedním z nejoddanějších šampionů.

**Hlavní parametry**

| | |
|---|---|
| Značka | Cocchi |
| Druh | šumivé víno |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Chardonnay, Pinot noir |
| Charakter | Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl |
| Původ | Itálie, Piemont |
| Klasifikace původu | DOC & DOP & Denominazione di origine controllata |
| Ročník | NON Vintage |
| Zrání | v nerezových nádobách |
| Výroba | druhotné kvašení v nerezových tancích & metoda Charmat |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 12,50 % |

**LMIV & Doplňkové parametry**

| | |
|---|---|
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |
| Alergeny skupina I. | Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l |
| Zařazení produktu | šumivé víno |
| Složení | odrůdové víno révové, alkoholový výluh bylin a koření, cukr |
| Výrobce | Giulio Cocchi Spumanti Srl, via Liprandi, 21 – 14023 Cocconato, Itálie |