Giulio Cocchi „ TotoCorde ” 2020 brut Alta Langa DOCG bianco Metodo Classico 0.75 l

» Víno » Šumivé víno



Kód produktu	I0007580

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

Víno se vyznačuje krásným slámově žlutým odstínem a širokým aromatickým profilem, v němž dominují tóny kandovaných citrusů. Na patře působí díky charakteristické slanosti oblasti Alta Langa mimořádně bohatým a plným dojmem, přičemž se v něm opakují aromatické vjemy z vůně doplněné o vytříbené citrusové tóny.

Prostřednictvím vína TOTOCORDE se vinařství Cocchi snaží vyjádřit staletou piemontskou tradici výroby šumivých vín metodou *metodo classico* (tradiční metodou) a zároveň ji propojit se strukturou a silou hroznů z oblasti Alta Langa.
TOTOCORDE představuje vlajkovou loď v kategorii Alta Langa DOCG.
Jedná se o klasické cuvée odrůd Pinot Noir a Chardonnay.
Za svou kvalitou vděčí prvotřídním hroznům, odbornosti při výrobě šumivých vín, dlouhému procesu fermentace a minimálně 48-mi měsíčnímu zrání na kvasničních kalech v našich historických sklepích.

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

Giulio Cocchi „ TotoCorde ” 2020 brut Alta Langa DOCG bianco Metodo Classico 0.75 l

» Víno » Šumivé víno

Popis

Výtěžnost je nízká; lisy naplněné 4 500 kg hroznů totiž poskytnou 2 650 litrů moštu odrůdy Pinot Noir nebo 2 800 litrů moštu odrůdy Chardonnay. Primární fermentace probíhá v nerezových tancích po dobu tří týdnů, načež se víno udržuje v chladu, aby se usadily kaly. *Cuvée* vzniká koncem zimy scelením vín odrůd Pinot Noir a Chardonnay ze stejného ročníku. Sekundární fermentace (*prise de mousse*) probíhá v lahvích uložených v komíncích a následuje po ní dlouhé, čtyřleté zrání v chladu a temnu. *Remuage* (setřásání kalů) se provádí výhradně ručně v dřevěných stojanech (*pupitres*), po čemž následuje *dégorgement à la glace* (odstranění kalů zmrazením hrdla). K doladění dokonale vyváženého vína typu Brut se přidává malé množství *liqueur d’expédition* (expedičního likéru). 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
Přívlastek	Millesimato
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Alta Langa
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2019
Zrání	4 roky, ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
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