

## PRIMOSECOLO Piemonte DOC Chardonnay

### Descrizione

Primosecolo Piemonte DOC è lo spumante nato nel centenario della fondazione dell'azienda e dedicato all'arte spumantistica del suo fondatore Giulio Cocchi.

### Uva

100% Chardonnay

### Vinificazione e spumantizzazione

La prima fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio per quasi tre settimane, al termine delle quali il vino viene raffreddato per favorire il deposito dei lieviti primari. La presa di spuma avviene in autoclave dove lo spumante riposa poi per 6 mesi sui lieviti prima di completare la maturazione in bottiglia durante il quale si rafforzano i caratteri che ne determinano il pregio.

### Degustazione

E' uno Chardonnay Piemontese in purezza per uno spumante brut di qualità, morbido di gran carattere e da profumo intensissimo. La lenta presa di spuma con il metodo "*charmat lungo*" gli conferisce un gusto pieno e fragrante con un perlage finissimo e persistente.



### Giulio Cocchi Spumanti Srl

via Liprandi, 21 – Cocconato 14023 (AT) - Telefono: +39 0141 907083 / +39 0141 600071  
Info: cocchi@cocchi.com - Export: export@cocchi.com  
P.Iva 00203300058