Cocchi, successo internazionale per la denominazione Alta Langa

20241010123542cocchi-alta-langa-extrabrutvinobiologico-1-7288133a

È **pioggia di riconoscimenti per la denominazione Alta Langa di Cocchi**, primo su tutti i **Tre Bicchieri** assegnati all'**Extra Brut Millesimato 2019** dalla guida Vini d'Italia 2025 **del Gambero Rosso**. Il **Totocorde DOCG Brut 2018** invece ha conquistato la **Corona di Vinibuoni d'Italia 2025** e 90 punti all'ultima edizione del concorso **Decanter.**

E ancora: il **Pas Dosé DOCG 2018** ha ottenuto la **medaglia d'oro alla Wow Competition** di Civiltà del Bere, il **Sigillo Oro al The Wine Hunter Award** e 94 punti nelle degustazioni di Luca Teboni (nel millesimo 2017), mentre il neonato **Espressione Bianc DOCG 2018**, una nuova e raffinata cuvée 100% Chardonnay senza alcun dosaggio, è stata recentemente selezionata come **Top Wine dalla guida Slow Wine 2025.**

Presentato in anteprima a Verona allo scorso Vinitaly, il primo millesimo di Alta Langa DOCG Extra Brut di Cocchi ha raggiunto presto una grande ribalta. *«L'Alta Langa DOCG Extra Brut Biologico 2019 è stata una nuova scommessa su una denominazione su cui abbiamo creduto e investito fin dagli esordi, e che con energia abbiamo sostenuto* - commenta **Giulio Bava**, proprietario con la sua famiglia della Giulio Cocchi -. *Cocchi fu tra i primi produttori a credere nelle **Alte Bollicine Piemontesi**, tanto che oggi, nelle nostre cantine, sono **conservate due intere decadi in magnum da degustare**, da quando "Alta Langa" era poco più che un sogno, un progetto e un marchio, non ancora una denominazione».*

Per Cocchi il successo dell'Alta Langa Extra Brut 2019 è la conferma di un **percorso fatto di pionierismo e passione**. Ogni nuova cuvée rappresenta un ulteriore passo avanti nella stretta relazione tra Cocchi e la denominazione Alta Langa: Cocchi infatti **è stata la prima cantina in assoluto a proporre un vino Alta Langa da sole uve Chardonnay** (Bianc 'd Bianc), primo millesimo 2000, e nello stesso anno la prima a proporre un vino rosato (Rösa); nel 2019, persino **la prima a**

lanciare una Grappa di Alta Langa.

«Ancora oggi è un punto d'orgoglio la fedeltà piena alla denominazione, la perfetta rispondenza a un ***disciplinare particolarmente rigoroso****, che consente di produrre solo vini millesimati, espressione cioè di una sola vendemmia che viene riportata in etichetta; un disciplinare che richiede per questo metodo classico* ***non meno di 30 mesi di affinamento****, e Cocchi fa di più, uscendo sul mercato con cuvée che hanno riposato sui lieviti un anno in più, oltre i 30 mesi previsti, come avviene oggi con questa cuvée bio, 46 mesi sui lieviti»* conclude Bava.