

# 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.