

## Cocchi Brut

### Вино Кокки Брют, игристое белое брют

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт

**Производитель:** Cocchi

**Крепость:** 12 % об.

**Метод производства:** резервуарный

**Особенности:** производится с 1979 года. Вино получают методом медленной поэтапной алкогольной ферментации в стальных танкерах.

**Сорт винограда:** Пино Неро 70%, Шардоне 30%

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, с нотами белых цветов, желтых фруктов, цитрусовых и ванили

**Вкус:** тонкий, изящный, деликатный. С легким фруктово-цветочным вкусом, выраженной сухостью и гладким освежающим послевкусием

**Температура подачи:** 4 -12 С

**Гастрономия:** аперитив, блюда из мяса птицы и морепродукты



## Cocchi Asti

### Вино Кокки Асти, игристое белое сладкое

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт, Асти

**Производитель:** Cocchi

**Крепость:** 7 % об.

**Метод производства:** резервуарный

**Особенности:** Джулио Кокки производит это вино в очень малом количестве методом натуральной ферментации в стальных танкерах. На этикетке вина представлены цвета средневекового карнавала "Palio di Asti", символизирующие столетнюю историю и традиции винодельни Кокки.

**Сорт винограда:** Мускат

**Цвет:** золотисто - соломенный

**Аромат:** насыщенный, богатый, с оттенками белых цветов, меда, фруктов, с характерными мускатными тонами

**Вкус:** деликатный, гармоничный, с приятной сбалансированной сладостью, нотами цветочного меда, спелых желтых фруктов

**Температура подачи:** 4-12 С

**Гастрономия:** десерты с миндалем или фундуком



## Cocchi Brachetto d'Acqui

### Вино Кокки Бракетто д'Акуи, игристое розовое сладкое

**Страна:** Италия, Пьемонт, Асти

**Производитель:** Cocchi

**Крепость:** 7 % об.

**Метод производства:** резервуарный

**Особенности:** мацерация примерно в течение двух суток. За это время насыщается характерным цветом и некоторым количеством танинов. По окончании брожения вино выдерживается в бутылках не менее трёх месяцев.

**Сорт винограда:** Бракетто д'Акуи 100%

**Цвет:** вишнёво-красный

**Аромат:** интенсивный, с оттенками лепестков роз, малины и ежевики

**Вкус:** освежающий, сладкий, элегантный, сбалансированный, с тонами красных лесных ягод

**Температура подачи:** 6-10 С

**Гастрономия:** в качестве аперитива, также оно хорошо сочетается с фруктами, десертами, выпечкой. Является основой для коктейлей с фруктовым соком, биттером или вермутом





Компания Giulio Cocchi Spumanti S.r.l. была основана в 1891 году в городе Асти (Пьемонт, Италия) кондитером, родом из Тосканы, Джулио Кокки. Этот небольшой, но оживленный городок, недалеко от Турина, который в то время называли столицей мускатных вин. Согласно легенде, Джулио Кокки влюбился в дочь владельца бара на главной площади города Асти, на которой и женился. Этот бар по сей день носит название «Bar COCCINI» и находится на Пьяцца Альфьери в Асти. Именно в Асти, будучи очарованным местной едой и напитками, а также особым отношением к смеси вина и трав, Джулио Кокки создаёт Barolo Torino, Vermouth Chinato и Vermouth Bianco, которые быстро становятся известными не только в Пьемонте. На рубеже веков продукция компании “COCCINI”

становится коммерчески успешной и знаменитой. Она экспортируется в Лондон, Нью-Йорк, страны Африки и Южной Америки. И по сей день, Кокки сохраняет свои традиционные методы изготовления, без химических добавок и красителей, следуя оригинальным рецептам, сформулированным в 1891 году самим Джулио Кокки.