



Cuvée Aurora Riserva 100 Mesi

Alta Langa DOCG Riserva

Pas dosé

2012

VARIETA'

85% Pinot Nero e 15% Chardonnay

DESCRIZIONE

L'annata 2012 è stata caratterizzata da un inverno con poche precipitazioni, ma con una nevicata di rilievo nel mese di febbraio, che si è rivelata fondamentale per ristabilire gli equilibri nel vigneto. Le alte temperature registrate nei mesi primaverili e, successivamente, in quelle estivi, insieme all'assenza di piogge, ha causato un anticipo della vendemmia di circa 15 giorni rispetto alla normalità. La stabilizzazione delle temperature nelle settimane precedenti la vendemmia, ha comunque consentito una maturazione ottimale delle uve, con punte di eccellenza.

Colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Perlage molto fine. Profumo intenso e caratterizzato inizialmente da sentori di scorza di agrumi candita e nocciola tostata che si evolvono in aromi complessi e balsamici di anice stellato. Vino austero, elegante, e con grande struttura. Si contraddistingue per un'acidità importante che conferisce una rara freschezza, e per una notevole sapidità e persistenza.

Indicato in abbinamento a piatti a base di pesce, crudi e cotti, dalle preparazioni complesse e dai sapori eleganti ma decisi.

NOTE TECNICHE



Suolo: terreno marnoso- calcareo e con una piccola percentuale di argilla.



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4000 cp/ha.
Resa per ettaro: 110 q/ha.



Fermentazione : in bottiglia secondo il Metodo Classico
Affinamento: in bottiglia sui lieviti per almeno 100 mesi



Alcol: 13%
Zuccheri residui: 0 g/l – pas dosé



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C

FORMATI DISPONIBILI:
1,5 L