



Cuvée Aurora Rosé *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2016

VARIETA'
Pinot Nero

DESCRIZIONE

Banfi è stata tra le sette aziende storiche che, rivendicando le radici piemontesi della tradizione spumantistica italiana, nel 1990 dettero il via al *Progetto Spumante Metodo Classico in Piemonte*. Nel 2008, finalmente, l'ottenimento della denominazione *Alta langa DOCG*.

La 2016 è stata nel complesso un'annata equilibrata. L'inverno particolarmente mite ha portato ad un germogliamento precoce, ben bilanciato da un successivo rallentamento dell'attività vegetativa dovuto ad una primavera più fresca del solito. Tali condizioni, insieme alla scarsa presenza di piogge nella prima metà di settembre, hanno fatto sì che la qualità delle uve risultasse eccezionale.

Colore rosa pallido con perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e avvolgente con sentori di scorza di mela golden, rosa canina e frutta secca. In bocca si presenta ben strutturato, pieno e morbido.

Vino ideale per l'aperitivo; perfetto in abbinamento a carni bianche e piatti a base di pesce.

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: la prima a temperatura controllata (17°) in tini in acciaio, la seconda in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per 30 mesi



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 2005

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l - 1,5 l.