

Cuvée Aurora Rosé *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2020

VARIETÀ
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*.

L'inverno, caratterizzato da temperature superiori alla media e avaro di precipitazioni, ha determinato un germogliamento anticipato. Ad inizio primavera, le piogge copiose, hanno ripristinato il contenuto idrico dei suoli. Da aprile a giugno la temperatura si è mantenuta a livelli elevati inducendo una buona allegagione e una buona fioritura. Quest'ultima è avvenuta in anticipo rispetto alla media concludendosi entro la fine di maggio. Tale anticipo delle fasi fenologiche si è protratto fino alla vendemmia che è iniziata a metà agosto, circa una settimana prima rispetto al 2019. Il clima soleggiato e le notevoli escursioni termiche (circa 15-18°C) da metà agosto a fine settembre hanno consentito un elevato accumulo di zuccheri e sostanze aromatiche nelle uve. La vendemmia 2020 si presenta quindi eccellente.

Colore rosa tenue con perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e di avvolgente eleganza, con sentori che ricordano la buccia di mandarino, la rosa e la vaniglia. Le note sapide sono bilanciate da una giusta freschezza acida per dare nell'insieme un vino di rara armonia gustativa

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%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 2005



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