



Cuvée Aurora Riserva 100 Mesi

Alta Langa DOCG Riserva

Pas dosé

2010

VARIETA'

85% Pinot Nero e 15% Chardonnay

DESCRIZIONE

L'annata 2010 è stata caratterizzata da intense nevicate nel corso dell'inverno e da una primavera con abbondanti precipitazioni. L'estate regolare, con temperature nella media stagionale, ha però permesso la corretta maturazione delle uve. Grazie, poi, ad un fine agosto ed un settembre molto asciutti e con buone escursioni termiche tra il giorno e la notte, la vendemmia ha dato risultati ottimi.

Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati, perlage molto fine e persistente. Profumo intenso e caratterizzato inizialmente da sentori di scorza di agrumi candita che poi si evolvono in aromi di brioches, frutta secca e vaniglia. Vino austero ed elegante, che si contraddistingue per la spiccata sapidità e la notevole persistenza.

Vino dalla grande struttura, 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