



Cuvée Aurora Riserva 100 Meses

Alta Langa DOCG Riserva

Pas dosé

2011

VARIETA'

85% Pinot Nero e 15% Chardonnay

DESCRIZIONE

L'annata 2011 è stata caratterizzata da abbonanti nevicate nel corso dell'inverno seguito da una primavera con precipitazioni regolari. Le alte temperature registrate nel mese di maggio hanno accelerato lo sviluppo vegetativo, anticipando dunque la fioritura e l'allegagione della vite. Le temperature estive nella norma, e le precipitazioni di giugno hanno consentito una maturazione ottimale delle uve, avvenuta con leggero anticipo rispetto alla norma. Nel complesso, la vendemmia 2011 ha dato risultati ottimi, 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