



Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCC

2014

VARIETA'

Pinot Nero e Chardonnay

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 DOCC*.

La 2014, è stata un'annata complessa, viste le frequenti piogge e le temperature sotto la media del periodo estivo. Tali condizioni hanno richiesto la massima attenzione durante tutto il processo produttivo: sia in vigna che in cantina esperienza e bravura sono state indispensabili per ottenere un prodotto degno di nota.

Colore giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante, caratterizzato da sentori di scorza di agrumi, lievito e vaniglia. In bocca esprime tutta la sua eleganza e armoniosità che si chiude in un finale di bocca fresco e sapido.

Vino ideale per l'aperitivo; perfetto con le ostriche, i frutti di mare crudi e cotti e i crostacei.

NOTE TECNICHE



Fermentazione: la prima a temperatura controllata (17°) in tini in acciaio, la seconda in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per 42-48 mesi



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997

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