

Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2016

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 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 giallo paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante, caratterizzato da sentori di scorza di agrumi canditi, 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



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: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997



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