

Cuvée Aurora Blanc de Noirs

Pas dosé

Alta Langa DOCG

2017

VARIETÀ

100% Pinot Nero proveniente da selezionati terreni di alta collina Piemontese sopra i 250 metri slm.

DESCRIZIONE

Il progetto Cuvée Aurora Alta Langa Banfi muove i suoi primi passi all'inizio degli anni '90, con l'obiettivo di dare la nostra migliore interpretazione del Metodo Classico piemontese "d'Eccellenza e per Eccellenza". Cuvée Aurora Alta Langa Blanc de Noirs, una produzione di nicchia in bottiglie numerate, frutto della nostra esperienza di vinificazione del Pinot Nero spumante, completa la nostra linea di Alta Langa finora costituita dalle storiche Cuvée Aurora Extra Brut, Cuvée Aurora Extra Brut Rosée dal Cuvée Aurora 100 Mesi Riserva pas dosé.

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite, con scarse precipitazioni ed una primavera piuttosto calda che hanno favorito un germogliamento anticipato. Ai danni da gelo avvenuti alla fine di Aprile, è seguita un'estate particolarmente seccitosa e con temperature elevate che ha anticipato la maturazione delle uve e la vendemmia. Il risultato è stato comunque di una qualità molto buona.

Colore giallo luminoso, perlage molto fine e persistente. Profumo floreale che si evolve in note più complesse che ricordano la nocciola tostata e aromi di erbe aromatiche. In bocca ha un'ottima struttura, ben bilanciata da una buona acidità. Finale cremoso, fresco e piacevole.

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 60 mesi



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 2016



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l