

Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2017

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*.

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 siccitosa 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 paglierino, perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e fragrante, caratterizzato da sentori di scorza di agrumi canditi, miele di acacia e nocciola tostata. In bocca esprime tutta la sua eleganza e mineralità 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 almeno 30 mesi.



Alcol: 13%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997



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