



Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2006

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*.

Decorso primaverile regolare con un'estate con temperature al di sotto della media stagionale.

Dalla metà di Agosto alla metà di Settembre si è verificato un brusco innalzamento delle temperature con ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte.

L'ultima decade di Settembre e la prima di Ottobre sono state caratterizzate da un'alternanza di giornate piovose a giornate soleggiate, ma le strategie di coltivazione del vigneto adottate durante l'anno unite alla scrupolosa cernita delle uve ed alla tecnologia disponibile in cantina, hanno consentito l'ottenimento di un prodotto di ottima qualità anche con le varietà più tardive.

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. Finale fresco ed elegante.

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: 12,7%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997

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