



## Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2007

### 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 situazione climatica nei periodi invernale e primaverile ha potuto godere di temperature al di sopra delle medie del periodo e, grazie anche alla scarsità di piogge, la vite ha avuto un anticipo vegetativo che è continuato fino alla vendemmia, cominciata 15 giorni prima rispetto all'anno passato. Le piogge di giugno e di fine agosto hanno portato le uve ad una perfetta maturazione creando i presupposti qualitativi per l'ottenimento di grandi vini.

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*: 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita*: 8-10°C



*Prima annata prodotta*: 1997

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