



## Cuvée Aurora Extra Brut

Alta Langa DOCG

2008

### 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*.

Primavera piovosa e con temperature nella norma. Dopo un germogliamento regolare, le abbondanti piogge del mese di maggio e della prima decade di giugno hanno disturbato l'allegagione determinando la formazione di grappoli piuttosto spargoli, soprattutto per le varietà come Barbera e Moscato. Inoltre, i continui mutamenti climatici e l'elevato tasso di umidità hanno creato le condizioni ideali per il diffondersi delle principali ampelopatie costringendo i viticoltori a una accuratissima lotta anticrittogamica. Le temperature sono poi decisamente aumentate in Agosto permettendo alla vite di recuperare terreno sull'accumulo degli zuccheri e grazie anche agli ottimi sbalzi termici tra il giorno e la notte, la qualità finale delle uve è risultata molto buona.

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.