



Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2010

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*.

Dopo un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate, è seguita una primavera con precipitazioni nella norma. Il germogliamento è stato regolare, ma le alte temperature registrate nella seconda decade di maggio hanno accelerato lo sviluppo vegetativo arrivando così a una fioritura ed allegagione anticipate rispetto alla normalità. Tale anticipo si è mantenuto sino alla vendemmia. Le piogge di giugno e di agosto hanno portato le uve a 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.