



Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2011

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. Le precipitazioni di giugno hanno costituito una buona riserva idrica permettendo una maturazione ottimale delle uve avvenuta una decina di giorni in anticipo rispetto alla normalità. Nel complesso possiamo parlare di un'ottima vendemmia con punte di eccellenza.

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.

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: 12,3%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997

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