



Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2012

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 scarso di precipitazioni, in febbraio è arrivata un'abbondante nevicata che è stata fondamentale per il ripristino delle falde acquifere. Sono seguiti mesi con scarse precipitazioni e temperature piuttosto elevate. Si è arrivati alla vendemmia con il solito anticipo di un 15 giorni (ormai sta diventando la norma) rispetto alla normalità. In alcune zone si è verificato un leggero stress idrico. La pioggia che è finalmente caduta ai primi di settembre ha migliorato notevolmente la qualità delle uve, soprattutto di quelle rosse a maturazione più tardiva (Barbera, Albarossa, Nebbiolo)

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: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997

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