BANFI
Piemonte

Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2013

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*.

Grazie alle abbondanti piogge invernali e primaverili, ad una primavera ed un inizio estate con temperature moderate, al perfetto andamento stagionale di settembre, con ottime escursioni termiche tra giorno e notte, le uve si sono presentate in eccellenti condizioni qualitative con una buona acidità ed un ottimo sviluppo dei profumi varietali. Il perdurare di tali condizioni durante tutto il mese di vendemmia, ha favorito anche una buona maturazione delle uve a bacca rossa. .

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: 12,4%

Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C

Prima annata prodotta: 1997

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