

Cuvée Aurora Blanc de Blancs

Pas dosé

Alta Langa DOCG

2019

VARIETÀ

100% Chardonnay proveniente da selezionati terreni di alta collina piemontese sopra i 250 metri slm.

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*.

Il decorso stagionale del 2019 è stato caratterizzato da un inverno mite che ha anticipato il risveglio vegetativo. Dopo una primavera con temperature più basse della media, le ottime condizioni climatiche estive hanno portato ad una buona qualità delle uve. La produzione vinicola del 2019 si è stimata in generale di ottimo livello, con diverse punte di eccellenza.

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo ampio e in continua evoluzione: le note di pesca bianca e scorza candita di agrumi si fondono con sentori più complessi di crema pasticcera e vaniglia, per poi aprirsi nel finale a sfumature balsamiche e di erbe aromatiche. Gusto elegante e minerale, avvolgente e di grande equilibrio, chiude con un finale fresco e sapido che ne esalta la purezza.

Vino ideale per l'aperitivo; perfetto con le ostriche, i frutti di mare crudi e cotti e i crostacei.

NOTE TECNICHE



Suolo: terreno calcareo-argilloso con marne tufacee



Sistema di allevamento: controspalliera bassa con potatura Guyot

Densità d'impianto: non inferiore a 4000 cp/ha.

Resa per ettaro: 110 q/ha.



Fermentazione: la prima a temperatura controllata (16°/17°C) in tini di acciaio, la seconda in bottiglia a temperatura controllata (13°/14°C) per 30/40 giorni con permanenza sui lieviti per 60 mesi



Alcol: 12,10%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 2019



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l