

Cuvée Aurora Riserva 100 Mesi

Alta Langa DOCG Riserva

Pas dosé

2013

VARIETA'

85% Pinot Nero e 15% Chardonnay

DESCRIZIONE

L'annata 2013 è stata caratterizzata da abbondanti piogge invernali e primaverili e da un inizio estate con temperature moderate. Il mese di agosto ha registrato ottime escursioni termiche tra giorno e notte, permettendo di ottenere uve in eccellenti condizioni qualitative, con una buona acidità e un ottimo sviluppo dei profumi varietali. Con un ritardo di circa 15 giorni rispetto agli ultimi anni, tornando alla "normalità" delle vendemmie degli anni '90, la raccolta è iniziata il 5 settembre.

Il vino si presenta di colore giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Il perlage, finissimo e persistente, si sviluppa in eleganti catenelle che risalgono nel calice liberando progressivamente i profumi.

Il bouquet è intenso, complesso e in continua evoluzione: le note iniziali di agrumi canditi lasciano spazio a sentori balsamici e speziati. Al palato è austero ed elegante. La spuma finissima conferisce una piacevole cremosità, mentre l'acidità, ancora viva, si unisce a una tessitura setosa donando una freschezza sorprendente per un vino di lunga evoluzione. Il finale è lungo, sapido e persistente, espressione del prolungato affinamento sui lieviti in bottiglia.

Ideale con crostacei importanti, foie gras, tartufo e formaggi stagionati, trova la sua massima espressione in occasioni speciali, dove complessità e profondità possono emergere pienamente.

NOTE TECNICHE



Suolo: terreno marnoso-calcareo e con una piccola percentuale di argilla.



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4000 cp/ha.
Resa per ettaro: 110 q/ha.



Fermentazione: in bottiglia secondo il Metodo Classico
Remuage: tradizionale su pupitres
Degorgement: à la glace



Alcol: 12,5%
Dosaggio: pas dosé



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



FORMATI DISPONIBILI:
1,5 L