

## Cuvée Aurora Extra Brut

Alta Langa DOCG

2019

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*.

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 intenso e fragrante, con sentori di cedro candito, nocciola tostata e erbe aromatiche. In bocca esprime tutta la sua eleganza e mineralità che si chiude in un finale fresco e sapido.

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

### 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:* la prima a temperatura controllata (13°-14°) in tini in acciaio, la seconda in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per almeno 30 mesi.



*Alcol:* 12%



*Temperatura di servizio suggerita:* 8-10°C



*Prima annata prodotta:* 1997



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