

## Cuvée Aurora Rosé *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2018

VARIETA'  
Pinot Nero

### 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 di questa annata 2018 è caratterizzato da un'alta frequenza di piogge, che ha creato criticità nei lavori in vigna. Nonostante tali condizioni, posticipando l'epoca di vendemmia, la qualità delle uve è risultata buona con punte di ottimo.

Colore rosa tenue con perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e avvolgente con sentori di buccia di agrumi e note di rosa e vaniglia. In bocca si presenta ben strutturato, pieno e morbido.

Vino ideale per l'aperitivo; perfetto in abbinamento a carni bianche e piatti a base di pesce.

### 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 (17°) in tini in acciaio, la seconda in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per 30 mesi



*Alcol:* 12,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 10-12°C



*Prima annata prodotta:* 2005

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