

Cuvée Aurora Rosé *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2019

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 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 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. Le note sapide sono ben bilanciate in un vino di rara armonia gustativa.

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%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 2005



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