

Cuvée Aurora *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2018

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 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 giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso e fragrante, con sentori di scorza di agrumi canditi, miele di acacia 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 (17°) in tini in acciaio, la seconda in bottiglia secondo il Metodo Classico con permanenza sui lieviti per almeno 30 mesi.



Alcol: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 1997



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