

## Cuvée Aurora Extra Brut

Alta Langa DOCG

2020

### VARIETÀ

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*.

L'inverno, caratterizzato da temperature superiori alla media e avido di precipitazioni, ha determinato un germogliamento anticipato.

Ad inizio primavera, le piogge copiose, hanno ripristinato il contenuto idrico dei suoli. Da aprile a giugno la temperatura si è mantenuta a livelli elevati inducendo una buona allegazione e una buona fioritura. Quest'ultima è avvenuta in anticipo rispetto alla media concludendosi entro la fine di maggio. Tale anticipo delle fasi fenologiche si è protratto fino alla vendemmia che è iniziata a metà agosto, circa una settimana prima rispetto al 2019. Il clima soleggiato e le notevoli escursioni termiche (circa 15-18°C) da metà agosto a fine settembre hanno consentito un elevato accumulo di zuccheri e sostanze aromatiche nelle uve. La vendemmia 2020 si presenta quindi eccellente.

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso e fragrante, con sentori di floreali, nocciola tostata, crosta di pane. In bocca esprime la sua grande eleganza e sapidità. Notevole persistenza delle note gustative.

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 (16°-17°) 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