Cuvée Aurora Rosé *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2021

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

VARIETÀ
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*.

L'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e precipitazioni nella media che hanno indotto il risveglio vegetativo verso metà aprile. La fioritura è iniziata nella prima settimana di giugno, il ritardo di circa una settimana rispetto all'anno scorso è dovuto alle basse temperature registrate nei mesi di aprile e maggio. L'innalzamento delle temperature e la scarsità di precipitazioni dei mesi di giugno e luglio, hanno causato un lieve stress idrico ma solamente in alcuni vigneti . La vendemmia delle uve Pinot Nero ha preso il via nella terza settimana di agosto ed in generale si è rilevato un ritardo della maturazione di circa 6/7 giorni rispetto allo scorso anno. Il clima soleggiato, accompagnato dalle elevate escursioni termiche (anche di 13/15°C), ha portato le uve ad una perfetta maturazione sia sotto il profilo aromatico che polifenolico. La vendemmia 2021 si è presentata quindi eccellente; quantitativamente si è registrato un calo di circa il 5% rispetto al 2020.

Colore rosa tenue con perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e di avvolgente eleganza, con sentori che ricordano la buccia di mandarino, il lampone, la rosa e la vaniglia. Le note sapide sono bilanciate da una giusta freschezza acida per dare nell'insieme 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 (16-17°) 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