

Cuvée Aurora Blanc de Blancs

Pas dosé

Alta Langa DOCG

2019

VARIETÀ

100% Chardonnay proveniente da selezionati terreni di alta collina Piemontese sopra i 250 metri slm.

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 giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumo intenso e fragrante, con sentori di cedro candito, nocciola tostata 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 calcareo-argilloso con marne tufacee



Sistema di allevamento: contropalliera bassa con potatura Guyot

Densità d'impianto: non inferiore a 4000 cp/ha.

Resa per ettaro: 110 q/ha.



Fermentazione: la prima a temperatura controllata (16°/17°C) in tini di acciaio, la seconda in bottiglia a temperatura controllata (13°/14°C) per 30/40 giorni con permanenza sui lieviti per 60 mesi



Alcol: 12,10%



Temperatura di servizio suggerita: 8-10°C



Prima annata prodotta: 2019



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l



Dèinos

Bolgheri Superiore DOC

2022

VARIETA'

Cabernet Sauvignon

DESCRIZIONE

Un vino che nasce dall'avventura di Banfi a Bolgheri, e che ne rivela l'evoluzione più ambiziosa.

Il 2022 è stato un anno segnato da un particolare periodo di siccità iniziato già a fine inverno e perdurato per buona parte dell'estate. Una svolta decisiva è stata a metà agosto, quando si è verificato il primo di una serie di temporali che sono stati provvidenziali per il periodo più cruciale di maturazione delle uve. Il Cabernet Sauvignon ha mostrato di saper reagire in modo molto positivo, resistendo da un lato alla mancanza di acqua iniziale e dall'altro metabolizzando al meglio e il più in fretta possibile le piogge e consentendo alla fine una maturazione ottimale.

Aroma complesso, caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi, accompagnati da note di tabacco e liquirizia. Vino morbido con tannini dolci ed eleganti. E' un vino equilibrato e persistente sul finale, e dalle grandi potenzialità di invecchiamento.

Un vino che si abbina perfettamente a primi piatti a base di carne, portate di carne arrosto o alla griglia e formaggi di media stagionatura

NOTE TECNICHE



Suoli: sabbiosi e sabbioso-argillosi, leggermente calcarei, caratteristici del territorio di Bolgheri. Queste condizioni favoriscono un perfetto equilibrio tra drenaggio e nutrienti, conferendo ai vini struttura, finezza e mineralità tipica del comune.



Fermentazione: In fermentini inox (25-28°) con rimontaggi e delestage.

Affinamento: in barriques di rovere francese da 225 per circa 18 mesi



Alcol: 15%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



Prima annata prodotta: 2022

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