



Cuvée Aurora Rosé *Extra Brut*

Alta Langa DOCG

2015

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*.

L'annata 2015 ha permesso un'ottima maturazione delle uve; l'inverno mite e l'estate molto calda mitigata sul finire da provvidenziali piogge, hanno favorito l'accumulo di sostanze aromatiche nelle uve, che hanno dato così vini equilibrati e complessi.

Colore rosa pallido con perlage fine e molto persistente. Profumo intenso e avvolgente con sentori di scorza di mela golden, rosa canina e frutta secca. In bocca si presenta ben strutturato, pieno e morbido.

Vino ideale per l'aperitivo; perfetto in abbinamento a carni bianche e piatti a base di pesce.

NOTE TECNICHE



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: 12,5%



Temperatura di servizio suggerita: 10-12°C



Prima annata prodotta: 2005

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