

## Banfi Piemonte

# Cuvée Aurora – Alta Langa docg

Nasce nelle Cantine di Banfi Piemonte, a Strevi, espressione del prestigioso progetto Alta Langa.

**Uve impiegate:** Pinot Nero (70%) e Chardonnay (30%) raccolte a mano e provenienti esclusivamente da vigneti coltivati in alta collina in Piemonte, in una specifica area delle province di Cuneo, Asti ed Alessandria.

**Tecnica di produzione:** Alla pressatura soffice delle uve, segue chiarifica statica del mosto, sottoposto esclusivamente a fermentazione a temperatura controllata (17° C). La cuvée è composta per il 90% dal vino così ottenuto e per il restante 10% dal vino dell'annata precedente, affinato in barriques di rovere francese. La fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, con permanenza sui lieviti protratta per almeno 30 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

**Colore:** giallo paglierino, perlage fine e molto persistente.

**Profumo:** intenso e fragrante, con sentori che ricordano il lievito e la vaniglia.

**Sapore:** ben strutturato, pieno, leggermente acidulo, armonico, sapido con fondo amarognolo.

**Il commento dell'enologo:** Alta Langa è un progetto nato per valorizzare il territorio Piemontese e la sua tradizionale propensione alla produzione di grandi spumanti. La DOC Alta Langa ha dato origine a questo elegante spumante nato nelle nostre cantine di Strevi, dove si producono Spumanti Metodo Classico fin dal 1860. L'aggiunta di un 10% della cuvée dell'annata precedente, maturata in legno, conferisce a questo spumante le sue caratteristiche di rotondità, struttura e longevità.

**Abbinamenti gastronomici:** Vino ideale come aperitivo; perfetto con le ostriche, accompagna gradevolmente anche antipasti e primi piatti a base di pesce. Particolarmente indicato in abbinamento ai crostacei.

**Prima annata di produzione:** 1997

**Formati disponibili:** 0,75 lt. – 1,5 lt.

