

Banfi Piemonte

Cuvée Aurora Rosé – Alta Langa docg



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

Uve impiegate: Le uve, Pinot Nero al 100%, 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 macerazione pellicolare a freddo delle uve, di circa un'ora, segue una pressatura soffice. Il mosto viene quindi sottoposto ad una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (17° C). La cuvée è così composta al 90% dal vino ormai limpido e per il 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 per un periodo minimo di 24 mesi. Remuage tradizionale su pupitres e dégorgement à la glace. Segue un ideale affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosa cipria, perlage fine e molto persistente.

Profumo: intenso e di avvolgente eleganza, con sentori che ricordano la mela golden, la rosa canina e la vaniglia.

Sapore: ben strutturato, pieno, setoso e armonico.

Il commento dell'enologo: Il progetto Alta Langa di Banfi Piemonte si arricchisce di un'importante e prestigiosa etichetta: la Cuvée Aurora Rosé. Questo rosé, prodotto con il 100% di uve Pinot Nero, si caratterizza per la sua struttura armonica e per l'elegante setosità.

Abbinamenti gastronomici: Ideale come aperitivo e perfetto in abbinamento a carni bianche e piatti a base di pesce.

Prima annata di produzione: 2005

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

