



Aur-ora 2019

Cantina: Rocco di Carpeneto

Denominazione:

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Dolcetto

Annata: 2019

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selvaggi

Anidride Solforosa: 8 mg/L

Affinamento: 12 mesi in Cemento

Abbinamenti: Carni alla Brace, Carni Arrosto,
Primi Piatti Strutturati

Bottiglie prodotte: 3133

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Aur-ora è un dolcetto al 100% prodotto da Rocco di Carpeneto dell'Alto Monferrato, sul pianalto del fluviale antico, a circa 270m sul livello del mare, nel comune di Carpeneto. I vigneti che danno origine all'Aur-Oura di Rocco di Carpeneto sono stati impiantati negli anni 1970-2000 con sistema Guyot a contropalliera. L'uva dolcetto svolge una prolungata macerazione di 36 in vasche di acciaio e fermentazione sui lieviti indigeni, seguita da una maturazione per 12 mesi in vasche di cemento.

Note di degustazione

L'Aur-Ora di Rocco di Carpeneto esprime al naso aromi di mora, frutti neri, prugna, olive, spezie leggere. Principalmente e con un'ottima acidità ha anche un tannino ruvido accompagnando da un'importante nota alcolica che lo rende molto bevibile. Aur-Ora di Rocco di Carpeneto è ottimo con con carni e primi piatti importanti.