

# SCHEDA TECNICA

\*



BARRICAIA NOIR BRUT - SPUMANTE A METODO CLASSICO MILLESIMATO

Varietà PINOT NERO • CORVINA VERONESE

Gradazione alcolica 12,5% vol.

Contenuto 750 ml

Collocazione geografica regioni Trentino Alto-Adige e Veneto

Affinamento: in barriques di rovere del massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie

Maturazione sui lieviti: i tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.

Note di degustazione

Inconsueto ed intrigante Millesimo rosso, ineguagliabile per fattezza e carattere! Nitido e pulito si presenta il frutto a bacca rossa. La ciliegia nera si impone garbatamente ad una elegantissima nota di amarene e ai frutti di bosco. Il tutto ben coniugato ad un nobile sentore di goudron. Ideale abbinamento a carni rosse e a formaggi di media stagionatura. Si consiglia di versare in decanter per apprezzarne la raffinata proposta senza perlage.

Servire in un ampio tulipano di cristallo a 15°C di temperatura.