



BARRICAIA NOIR SEC

Cuvée Millesimata

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label

**Vitigni****Pinot Nero - Corvina**

Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.

Provenienza uve

Trentino-Alto Adige e Veneto

Altitudine vigneti

500/700 metri s.l.m.

Affinamento

In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.

Maturazione

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

Gradazione alcolica

12,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esame olfattivo

Nette e garbate troneggiano la ciliegia nera matura e la marasca. Si susseguono un trionfo di piccoli frutti selvatici a bacca rossa: ribes nero, mora e il lampone maturo supportati da una sfumatura di cioccolato fondente, di chicchi di caffè tostati e pepe rosa.

Esame gustativo

Irrompe con tutta la sua eleganza il pinot nero che regala una sfumatura asciutta e decisa. Esplode la frutta matura e succosa della corvina esaltata dal sottilissimo perlage. Poi, un susseguirsi di piacevolissimo sottobosco, di ciclamino e di bacche selvatiche. Chinotto e cacao fondente completano il ricco abbraccio.

Abbinamenti

Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Servizio

8° gradi di temperatura. Si consiglia di versarlo in decanter di cristallo per apprezzarne l'intensa personalità.