



BARRICAIA BRUT

Cuvée Millesimata

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label



Vitigni

Pinot Nero - Chardonnay

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

Minerale con note di cedro maturo e di polpa di pesca bianca, sottofondo di foglie fresche di tabacco biondo, nocchie tostate, mandorle e pinoli. Finale elegante con note balsamiche e sfumature di salsedine.

Esame gustativo

Personalità forte e corposa che non teme l'incedere del tempo. Pietra miliare della maison e fortemente voluta dal fondatore, questa cuvée si presenta sontuosa all'assaggio con note di polline, di miele di acacia, di fine biscotteria e di pietra focaia accompagnate da una piacevolissima freschezza di agrumi mediterranei e di limetta. L'esplosiva personalità conduce a un finale di straordinaria persistenza gustativa.

Abbinamenti

La trama gustativa piena e corposa suggerisce l'accompagnamento a portate di pesce o carni di struttura, primi piatti, formaggi stagionati.

Servizio

Servire a 6°C in un grande tulipano di cristallo