



ROSÉ DI BARRICAIA Brut Cuvée Millesimata

Collezione Cuvées Storiche - Metal Label

**Vitigni****Pinot Nero**

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

Prorompenti ed eleganti si affacciano le note di succosi lamponi, di fragoline di bosco e di melograni maturi. Seducente la fresca noisette accompagnata da un accenno di piccole bacche selvatiche, dal pompelmo rosa e da un tocco di inebriante pepe del Madagascar. La salsedine e la freschezza sussurrano e confermano al naso la firma inequivocabile della Maison.

Esame gustativo

Sin dal primo assaggio riemergono una ad una le sensazioni olfattive. Il lungo sostare nelle barriques e il prolungato contatto con le colonie di lievito creano un vero e proprio capolavoro regalando a questo millesimo la maestosità dei grandi Rosé. Persistenza lunghissima e la consapevolezza di percorrere un viaggio di emozioni senza fine.

Abbinamenti

Tutte le crudità di mare, crostacei, salmone selvaggio ed anche con i più raffinati salumi.

Servizio

A 6°C con grande tulipano di cristallo.