



Spumanti a Metodo Classico

BARRICAIA

BRUT

riserva millesimata

Pietra miliare della nostra Maison. Minerale e avvolgente per veri cultori.

vitigni*: 60% Pinot Nero
40% Chardonnay

provenienza uve: Trentino-Alto Adige

altitudine vigneti: 500 metri

affinamento: 24 mesi in barriques provenienti dal massiccio centrale francese

maturazione: 30 mesi sui propri lieviti

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

bouquet: grande sentore minerale e balsamico con richiami di salsedine, di liquirizia e di torba. Eleganti note di tabacco, di zenzero e di frutta sciroppata si sposano al fragrante aroma di crosta di pane

abbinamenti: la lunga persistenza al palato ed il susseguirsi continuo di aromi ne consigliano l'abbinamento a primi piatti caldi come risotto di pesce o pasta nelle diverse interpretazioni. Menù a base di pesce dall'aroma deciso come rombo, branzino e scorfano o, secondi piatti di carni bianche e rosse non troppo elaborate

suggerimenti: servire a 6° C in un grande tulipano

** le percentuali degli uvaggi possono variare sensibilmente nelle produzioni di ogni singola annata.*

