



*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.*

