



Etichetta storica della cantina questo spumante classico ha nella finezza dell'aroma la caratteristica che lo distingue, il suo stile deciso, inconfondibile

DENOMINAZIONE & CLASSIFICAZIONE: Spumante Metodo Classico Trento D.O.C., Brut

VITIGNI: Chardonnay

VINIFICAZIONE & MATURAZIONE: Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio. Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca accompagnata da delicate note di fiori di campo

Esame gustativo: Fine ed equilibrato con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane

RICONOSCIMENTI: Già alla fine degli anni '70 ad Abate Nero Brut veniva riconosciuta l'eccellenza da parte della "Confraternita della Vite e del Vino del Trentino" mentre negli anni '80 il Gambero Rosso gli assegnò in varie occasioni l'Oscar "Qualità/Prezzo". Nell'ultimo decennio è stato più volte segnalato con "Due bicchieri" sulla guida del Gambero Rosso e con "Quattro sfere" sulla guida Sparkle, mentre Luca Maroni gli ha assegnato 81 punti e la guida dell'Espresso un punteggio di 15,5/20

ABBINAMENTI: Dal suo straordinario equilibrio deriva la versatilità, la facilità nell'abbinamento: spumante di buon corpo e lunghezza è in grado di sostenere con grande piacevolezza il tutto pasto