



Il prodotto più prestigioso della casa, "l'Abate Nero" per antonomasia. Spumante classico Brut Riserva di eccezionale stoffa e struttura è il suggello ideale delle grandi occasioni

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

**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 80 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 °C

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

*Esame visivo:* Giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente

*Esame olfattivo:* Di straordinaria complessità in cui le note floreali di tiglio e biacospino sono accompagnate da sentori di frutta matura, frutta secca, miele e leggere tostature, il tutto avvolto in una piacevolissima sensazione di pane appena sfornato

*Esame gustativo:* Inteso e persistente, riempie il palato con sensazioni di straordinaria complessità evolutiva, dalla frutta matura alla crosta di pane, dalle note agrumate ai delicatissimi toni vanigliati

**RICONOSCIMENTI:** Primo storico "Tre bicchieri" con l'annata 2001, si è aggiudicato negli anni tutti i più prestigiosi riconoscimenti tra cui appunto i "Tre bicchieri" Vini d'Italia – Gambero Rosso, i "Cinque grappoli" Duemilavini – Bibenda, la "Corona" Vini buoni d'Italia – Touring Editore, le "Cinque sfere" Sparkle – Cucina & Vini ed è stato valutato 18/20 da I Vini d'Italia – L'Espresso

**ABBINAMENTI:** Gli oltre 80 mesi di affinamento sui lieviti conferiscono a questo vino un'evoluzione che ne permette l'abbinamento ai piatti più importanti e dai sapori più decisi, sia di terra che di mare. Per queste sue caratteristiche è ottimo anche bevuto da solo, magari in un calice un po' più ampio al fine di apprezzarne meglio la sua straordinaria complessità gusto-olfattiva