



Spumante classico non dosato di profumo e gusto particolarmente fine, secco ed elegante, ha grande personalità esaltando le note tipiche dello Chardonnay

DENOMINAZIONE & CLASSIFICAZIONE: Spumante Metodo Classico Trento D.O.C., Extra 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 riflessi verdolini. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca con gradevoli sentori vegetali ed un richiamo agli agrumi

Esame gustativo: Secco, caratterizzato da un piacevole ed equilibrato mix di freschezza e sapidità, con un elegante fondo di frutta fresca

RICONOSCIMENTI: Prodotto fin dagli anni ottanta con la denominazione di "Nature", Abate Nero Extra Brut è stato più volte segnalato con "Due bicchieri rossi" sulla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, con "Quattro grappoli" sulla guida Duemilavini/Bibenda e con "Quattro sfere" sulla guida Sparkle di Cucina & Vini, mentre Luca Maroni gli ha assegnato 85 punti

ABBINAMENTI: Indicato come aperitivo, trova pure eccellente abbinamento con gli antipasti freddi e i crudi di mare