



Spumante classico sapientemente dosato in modo da ottenere un profumo intigante ed un sapore equilibrato e morbidamente secco

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

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. Perlage fine e persistente

Esame olfattivo: Frutta a polpa bianca matura impreziosito da una delicata nota floreale e di zucchero filato

Esame gustativo: Elegante e deciso in cui acidità e dolcezza si fondono in un armonico abbraccio esaltando gli aromi della frutta matura

RICONOSCIMENTI: Molto apprezzato fin dalle sue prime apparizioni, Abate Nero Extra Dry è stato più volte segnalato con "Due bicchieri" 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 e la guida dell'Espresso un punteggio medio tra 15/20 e 16/20.

ABBINAMENTI: Particolarmente indicato per accompagnare il fine pasto ed i dessert, trova comunque ottimo abbinamento in tutte le circostanze in cui ci sia una predominanza della "tendenza dolce" nel piatto, dalle più semplici preparazioni a base di patate fino ai crostacei