

Brut Rosè

Trento DOC

Abate Nero

Frutto dell'assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero lo Spumante Trento Doc Metodo Classico Brut Rosè Doc Abate Nero nasce in vigneti situati ad alta quota nelle zone collinari del Trentino. Il risultato è uno spumante classico di buona struttura dal profumo intenso, fruttato ed intrigante. Nonostante sia "nuovo" e da poco portato nelle degustazioni ufficiali questa bottiglia di Abate Nero si è già fatta notare dalla guida Sparkle che nel 2014 le ha attribuito le "Cinque Sfere".

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Trento
Denominazione	DOC
Classificazione	Classico
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Trento
Vitigno	Chardonnay e Pinot Nero 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa tenue con sfumature tendenti al rosa antico. Perlage fine e persistente
Gusto	Secco, fine ed elegante, in cui i sentori di ciliegia, fragolina di bosco e lampone lasciano spazio ad una leggera nota di lievito
Profumo	Fragrante e fruttato con note che ricordano la ciliegia e i piccoli frutti a bacca rossa
Abbinamenti	Antipasti di di ogni genere. da aperitivo, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	6 - 8° C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Tradizionale vinificazione in bianco per lo Chardonnay ed in rosato per il Pinot Nero con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio
Maturazione	Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi