

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 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