

Brut

Trento DOC

Abate Nero

Etichetta storica della cantina il Trento Doc Brut Abate Nero è uno spumante classico Chardonnay 100% che ha nella finezza dell'aroma la caratteristica che lo distingue, il suo stile deciso, inconfondibile.

Già alla fine degli anni '70 ad Abate Nero Brut veniva riconosciuta l'eccellenza da parte della "Confraternita della Vite e del Vino del Trentino" mentre negli anni '80 il Gambero Rosso gli assegnò in varie occasioni l'Oscar "Qualità/Prezzo". Nell'ultimo decennio è stato più volte segnalato con "Due bicchieri" sulla guida del Gambero Rosso e con "Quattro sfere" sulla guida Sparkle, mentre Luca Maroni gli ha assegnato 81 punti e la guida dell'Espresso un punteggio di 15,5/20.

CARATTERISTICHE

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini. Perlage fine e persistente
Gusto	Fine ed equilibrato con un piacevole fondo di frutta matura e sentori di crosta di pane
Profumo	Frutta a polpa bianca accompagnata da delicate note di fiori di campo
Abbinamenti	Antipasti di pesce affumicato, antipasti di tartare di pesce, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di pesce in umido, secondi piatti di carni bianche in umido
Temperatura di servizio	6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio
Maturazione	Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi