



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 | Presenza di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 18 mesi |