ABATE NERO

CASA FONDATA NEL 1973

da Luciano Lunelli

Trentodoc Brut
Domini Nero
Metodo Classico

Prodotto per la prima volta con la vendemmia 2008 è l'inizio di una nuova sfida, molto impegnativa, per produrre uno spumante classico a base di Pinot Nero come nella grande tradizione francese

DENOMINAZIONE & CLASSIFICAZIONE: Spumante Metodo Classico TRENTODOC Brut Millesimato

VITIGNI: Pinot Nero

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 60 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Esame visivo: Giallo paglierino brillante. Perlage finissimo e persistente

Esame olfattivo: Un fruttato fine ed elegante di pesca bianca e piccoli frutti rossi accompagnati da delicati sentori di fresche erbe di montagna e mineralità

Esame gustativo: Un vino "verticale" in cui le sensazioni tattili di sapidità e freschezza dominano inizialmente, lasciando via via aprirsi la strada, in perfetta armonia, a persistenti fragranze fruttate

RICONOSCIMENTI: Nelle tre annate fino ad oggi presentate si è aggiudicato tutti i più prestigiosi riconoscimenti tra cui i "Tre bicchieri" Vini d'Italia edizione 2016, 2015 e 2014 – Gambero Rosso, i

"Cinque grappoli" Duemilavini edizione 2015 e 2014 – Bibenda, la "Corona" Vini buoni d'Italia edizione 2015 e 2014 – Touring Editore, le "Cinque sfere" Sparkle edizione 2016 e 2015 – Cucina & Vini

ABBINAMENTI: L'affinamento sui lieviti per oltre 60 mesi solo in parte riesce a domare l'esuberanza di questo importante metodo classico ottenuto da sole uve di Pinot Nero. Mineralità e spiccata freschezza, complessità e profondità sono le sue caratteristiche principali che lo rendono particolarmente indicato in abbinamento con cibi in cui predominano grassezza e tendenza dolce tipo i risotti a base di pesce o di carne, i frutti di mare gratinati, le grigliate e le fritture di mare, ma anche i formaggi e salumi