



ABATE NERO  
Sponda Trentina 45 Gardolo TN

Anno di fondazione: 1973  
Proprietà: Famiglie Lunelli e De Castel Terlago  
Conduzione agronomica: N.D.  
Conduzione enologica: Luciano Lunelli  
Bottiglie prodotte: 60.000  
Ettari vitati: N.D.  
Viticultura: Convenzionale



Trentino (Trento Doc)



Eugenio De Castel Terlago e Luciano Lunelli

Nel nome evoca la figura dell'abate francese ritenuto il "papà" dello Champagne. Ma nella sostanza è uno spumante classico marcatamente trentino. Anzi, rappresenta l'indole stessa dei cantinieri trentini. Quella di fare vino con e per passione, quasi per una sfida con se stessi, per poi garantire piacevolezze a consumatori sempre più esigenti. Le particolari condizioni climatiche, la natura stessa dei terreni ed una lunga nobile tradizione vitivinicola fanno del Trentino una delle zone ideali per la coltivazione delle uve base per lo spumante. Considerato giustamente il fiore all'occhiello dell'enologia trentina, lo spumante vanta una tradizione di produzione ormai secolare. Uno spumante di pregio è sempre il frutto di un felice insieme di fattori sia naturali, sia tecnologici, ma la componente fondamentale è forse la cultura umana. Ogni fase è manuale, per un controllo diretto di ogni singola bottiglia. Solo in questo modo l'Abate Nero raggiunge il suo fascino. Spumante dal colore dorato, straordinario nell'impatto olfattivo, con note agrumate che via via lasciano spazio alla liquirizia e al pane appena tolto dal forno a legna. Lineare quanto energetico, sapido e minerale ha un'effervescenza cremosa; sorprendente per la freschezza del suo impianto acidulo, che ne garantiscono finezza, classe e ulteriore tenuta nel tempo.



Extra Brut  
Cod. 1512580

Brut  
Cod. 1512582

Rosè Brut  
Cod. 1512884

Domini Millesimato  
Cod. 1512585

Domini Nero  
Cod. 1512579

Cuvée dell'Abate  
Cod. 1512583