



Domini

Trento DOC 2010

Abate Nero

Domini Trento Doc Abate Nero Chardonnay 100% affascina già dal nome. Nome che evoca la figura dell'abate francese ritenuto da tutti come il "papà" dello Champagne, ma nella sostanza il "Domini Nero" di Abate Nero è uno spumante marcatamente trentino che rappresenta al meglio il territorio d'origine, un territorio in cui le condizioni climatiche e la natura stessa dei terreni rendono possibile la nascita di spumanti di grande qualità, raffinati e nobili.

L'impronta è quella di un grande spumante classico millesimato, lungamente affinato sui lieviti, in cui gli intriganti profumi ed aromi ne esaltano la sua riconoscibilità territoriale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trento
Denominazione	DOC
Annata	2010
Classificazione	Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Trentino-Alto Adige
Localizzazione	Sponda Trentina
Vitigno	Chardonnay 100%
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
Gusto	Morbido ed equilibrato, la mela matura e gli agrumi canditi si fondono sul palato in un cremoso e persistente abbraccio, accompagnati da piacevoli note di nocciola tostata e mandorla dolce
Profumo	Intenso e fine di frutta a polpa gialla matura, cedro candito e mela cotta, lascia spazio nel tempo a piacevolissime note di complessità evolutiva tipiche dello Chardonnay
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni bianche
Temperatura di servizio	6-8 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 4 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Tradizionale vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve e prima fermentazione in acciaio
Affinamento	Presa di spuma e permanenza sui lieviti selezionati per almeno 70 mesi