

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