

# 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

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

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	6-8 °C

### PREMI E RICONOSCIMENTI

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

### DATI DI PRODUZIONE

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