

TRENTODOC BRUT MILLESIMATO



PEDROTTI[®]
Spumanti

UVE

90% CHARDONNAY
10% PINOT NERO

AFFINAMENTO

48/50 MESI SUI LIEVITI

DI PRESTIGIO E DELICATO,
IL TRENTODOC PER
LE OCCASIONI PIÙ BELLE

Lungo affinamento in bottiglia per questo grande prodotto di casa Pedrotti, che deve la sua etichetta nera al ricordo della prima annata di Spumante dell'azienda, il 1979. La sua importante struttura, modulata su una cuvée di uve Chardonnay e in piccola parte Pinot Noir, lo rende uno spumante eclettico, capace sia di soddisfare il palato da solo, sia di accompagnare un intero pasto.



COLORE
Giallo-oro, riflessi dorati.

PERLAGE
Fine e persistente.

PROFUMO
Fragrante, tipico ricordo di frutta secca, mela gialla.

SAPORE
Acidità vivace, con chiare note minerali e delicati sentori fruttati.

GRADO ALCOLICO
12,5 %.

ZUCCHERI
6 gr/lt.

LAVORAZIONE
Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 48/50 mesi.

FORMATI DISPONIBILI
750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI**

Adatto a tutto pasto. Perfetto con piatti complessi, dai sapori forti e persistenti, come formaggi stagionati o erborinati, funghi e frutti freschi e secchi saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 9° C.

www.pedrottispumanti.it