

# TRENTODOC BRUT NATURE



## PEDROTTI®

### REBSORTEN

100% CHARDONNAY

### REIFE

30/32 MONATE AUF DEN  
HEFEN

### DER BERG IN EINEM GLASS

Bouquet Nature stellt die Essenz unserer Berge dar. In seiner Reinheit - da ohne Dosierung - kommen die Merkmalen eines für die Herstellung von TrentoDOC idealen Gebiets zum Ausdruck. Die Rebsorte Chardonnay verleiht diesem Produkt eine besondere Eleganz.



#### FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

#### PERLAGE

Fein, zahlreich und beständig.

#### BOUQUET

Intensiv und fein; frisch; blumig und fruchtig.

#### GESCHMACK

Trocken, mit einem angenehmen saueren Unterton. Würzig, mit einer guten Mineralität. Ausgewogen, intensiv und anhaltend.

#### ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

#### ZUCKERGEHALT

1,5 Gr./Lt.

#### AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 30/32 Monate auf Hefen.

#### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L; 6 L.

#### IDEAL ZU

Ausgezeichneter Aperitif, passt wunderbar zu delikaten oder fettreichen Gerichten, wie salzigen Sahnepuddings, oder Fischgerichten wie Goldbrasse, Barsch, Schwertfisch, rohen Austern oder Scampi.

#### TRINKTEMPERATUR

7 - 8° C.