

TRENTODOC BRUT



PEDROTTI[®]
Spumanti

UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

30/32 MESI SUI LIEVITI

IL GIOVANE DI CASA PEDROTTI

Pedrotti Brut riassume nella sua semplicità le caratteristiche dello spumante Metodo Classico Trentodoc, una bollicina di montagna nata e maturata nel Territorio delle Dolomiti.

La sua composizione 100% Chardonnay, unita ad un affinamento non eccessivamente prolungato ma abbastanza esteso da conferirgli carattere, gli dona una grande eleganza e una piacevole freschezza, qualità perfetta per renderlo protagonista di un aperitivo.



COLORE

Brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini.

PERLAGE

Fine, numeroso e persistente.

PROFUMO

Intenso al naso e di qualità fine; sentori floreali e fruttati di frutta bianca fresca, note minerali.

SAPORE

Secco, ma con note leggermente avvolgenti, bella acidità ad esaltarne la freschezza, chiare note minerali che ne esaltano la sapidità.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

8 gr/lt.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 30-32 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per sfiziosi aperitivi e in accompagnamento a piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° C.

www.pedrottispumanti.it