

# TRENTODOC BRUT MILLESIMATO



**PEDROTTI**  
*Spumanti*

## UVE

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NERO

## AFFINAMENTO

45/48 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 45 mesi.

**FORMATI DISPONIBILI**  
750 ml, 1500 ml, 6000 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](http://www.pedrottispumanti.it)