

TRENTODOC DEMI SEC MILLESIMATO



PEDROTTI®

UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

30/36 MESI SUI LIEVITI

AD OGNI MOMENTO IL SUO TRENTODOC

Un prodotto fuori dal tempo, pensato per accompagnare i momenti più dolci del pasto. Uno spumante Trentodoc da uve Chardonnay in purezza, delle quali si riconosce il carattere morbido, così avvolgente da percepire persino note burrose.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Brillante.

PERLAGE

Fine, numeroso e persistente.

PROFUMO

Intenso al naso e di qualità fine; sentori floreali e piacevolmente fruttati.

SAPORE

Morbido-dolce, piacevolmente fruttato con sentori di crema.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

40 gr/lt.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 30 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a dolci della tradizione, pasticceria secca, crostate, torte di frutta e alla crema.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° C.