



# PEDROTTI

PASSIONE  
VINICOLA  
DAL 1901

/ KOLLEKTION /  
VON  
ETIKETTEN /

NOMI  
TRENTINO

TRENTODOC

# TRENTODOC BRUT



REBSORTEN  
100% CHARDONNAY

REIFE  
30/32 MONATE AUF DEN  
HEFEN

## DER JUNGE DER FAMILIE PEDROTTI

Obwohl jung, weist Pedrotti Bouquet alle die Merkmalen des Schaumweins nach klassischer Methode auf. Ein Perlwein aus den Bergen, in dem Dolomiten-Gebiet gereift.  
Die Chardonnay-Trauben und die nicht zu lange Flaschenreife geben diesem Wein Charakter, eine ausgeprägte Eleganz und eine angenehme Frische: die perfekten Qualitäten des Schaumweins für Ihren Aperitif!

### FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

### PERLAGE

Fein, zahlreich und anhaltend.

### BOUQUET

Intensiv und fein; Blumen- und Fruchtnoten von frischen weissen Früchten; Mineralnoten.

### GESCHMACK

Trocken aber rund, gute Säure, die die Frische aufwertet; Mineralnoten, die die Würzigkeit aufwerten.

### ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

### ZUCKERGEHALT

9 Gr./Lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 30/32 Monate auf Hefen.

### FLASCENGRÖSSEN

0,75 L, 1,5 L

### IDEAL ZU

Leckeren Antipasti, delikaten Gemüsegerichten und frischen Käsesorten.

### TRINKTEMPERATUR

7 – 8° C.

# TRENTODOC BRUT NATURE



## 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.



## REBSORTEN

100% CHARDONNAY

## REIFE

30/32 MONATE AUF DEN HEFEN

### 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

### 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.

# TRENTODOC BRUT MILLESIMATO



PEDROTTI®

## REBSORTEN

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NOIR

## REIFE

48/50 MONATE AUF DEM  
HEFESATZ

## RENOMMIERT UND ZART: EIN TRENTODOC FÜR DIE BESTEN GELEGENHEIT

Lange Reife in der Flasche für dieses namhafte Produkt des Hauses Pedrotti. Sein schwarzes Etikett erinnert an das erste Weinjahr dieses Spumante: Das Jahr 1979. Der starke Charakter und die ausgewogene Cuvée von Chardonnay und Pinot Noir machen diesen Wein vielseitig. Perfekt als "alleine zum Genießen" dieser Spumante ist auch ein ausgezeichnete Speisenbegleiter.



### FARBE

Goldgelb, mit goldenen Reflexen.

### PERLAGE

Fein und beständig.

### BOUQUET

Wohlrichend, typische Eindrücken von Trockenobst und gelbem Apfel.

### GESCHMACK

Ausgeprägte aber angenehme Säure; klare Mineralnoten und weiche Wahrnehmungen von Früchten.

### ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

### ZUCKERGEHALT

6 gr/lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 45 Monate auf Hefen.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L, 1,5 L

### IDEAL ZU

Idealer Begleiter einer ganzen Mahlzeit. Perfekt zu geschmackvollen und intensiven Gerichten, wie reifen Käsesorten oder Blauschimmelkäse, zu Pilzen, frischen Früchten oder Trockenobst.

### TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.

# TRENTODOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO



PEDROTTI®

## DIE DOSIERUNGSFREIE VERSION UNSERER HISTORISCHEN ETIKETTE

Würzigkeit, Mineralität und lange Flaschenreife für die dosierungsfreie Version des historischen Hausweins von Pedrotti. Seine Struktur aus Chardonnay und zu einem kleinen Teil aus Pinot Noir sowie der Verzicht auf Zuckerzusatz machen ihn zu einem Schaumwein mit ausgeprägter Vertikalität, der auch die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellen kann.



## REBSORTEN

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NOIR

## REIFE

48/50 MONATE AUF DEM  
HEFESATZ

### FARBE

Goldgelb, mit goldenen Reflexen.

### PERLAGE

Fein und beständig.

### BOUQUET

Wohlrichend, typische Eindrücken von Trockenobst und gelbem Apfel.

### GESCHMACK

Ausgeprägte aber angenehme Säure; klare Mineralnoten und weiche Wahrnehmungen von Früchten.

### ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

### ZUCKERGEHALT

0 gr/ltr.

### AUSBAU

Klassische Methode, minimale Reifung auf dem Hefesatz 48/50 Monate.

### FLASCHENGRÖSSEN

750 ml

### IDEAL ZU

Geeignet für die gesamte Mahlzeit. Passt perfekt zu Meeresfrüchte-Rohkost, komplexen Gerichten und kräftigen Aromen.

### TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.

# TRENTODOC BRUT ROSÉ MILLESIMATO



PEDROTTI®



## REBSORTEN

70% CHARDONNAY  
30% PINOT NOIR

## REIFE

45/48 MONATE AUF DEM  
HEFESATZ

## ROSÉ: DIFFERENZIERT UND ELEGANT

Unser Rosé aus Chardonnay-Trauben und einem kleinen Anteil von rosa gekeltermtem Pinot Noir ist wahrscheinlich der differenzierteste Produkt des Hauses Pedrotti. Dank der langen Reife auf den Hefen und einer harmonischen Cuvée ist unser Rosé voll ausgewogen. Die Noten von Hefe und roten Früchten, ein rundes und anhaltendes Bouquet, die richtige Struktur und Frische mischen sich mit einer feinen und beständigen Perlage und einer zarten aber strahlenden, eleganten Farbe.

**FARBE**  
Zartes Rosa.

**PERLAGE**  
Fein und anhaltend.

**BOUQUET**  
Fein, typische Wahrnehmungen von roten Früchten.

**GESCHMACK**  
Samtig, vollmundig, angemessene Säure; Eindrücken von Kirschen und Himbeeren.

**ALKOHOLGEHALT**  
12,5 % Vol.

**ZUCKERHEHALT**  
8 gr/l.

**AUSBAU**  
Klassische Methode, mindestens 24/30 Monate auf Hefen.

**FLASCHENGRÖSSEN**  
0,75L.

[www.pedrottispumanti.it](http://www.pedrottispumanti.it)

**IDEAL ZU**  
Geschmackvollen Gerichten, fettreichen Fischsorten, Krustentieren, Wurstwaren, Käse mit betonter Würze.

**TRINKTEMPERATUR**  
8 - 9° C.

# TRENTODOC DEMI SEC MILLESIMATO



PEDROTTI®

## REBSORTEN

100% CHARDONNAY

## REIFE

30/36 MONATE AUF DEM  
HEFESATZ



## JEDER MOMENT HAT SEINEN TRENTODOC

Ein Klassiker; der perfekte Begleiter für das süße Ende Ihres Mahls. Ausschließlich aus Chardonnay-Trauben, dieser Spumante TrentoDOC ist mit seinen butterigen Noten besonders weich und rund.

### FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen.

### PERLAGE

Fein, zahlreich und beständig.

### BOUQUET

Intensiv und fein; Blumennoten und gefällige Früchtenoten.

### GESCHMACK

Weich und süß, fruchtig mit Eindrücken von Kreme.

### ALKOHOLGEHALT

12,5% Vol.

### ZUCKERGEHALT

40 Gr./Lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 30 Monate auf Hefen.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L.

### IDEAL ZU

Traditionellen Süßspeisen, Teegebäck, Mürbeteigkuchen, Obst- und Kremetorten.

### TRINKTEMPERATUR

7 – 8° C.

# TRENTODOC PAS DOSÈ RISERVA 111



RISERVA 111:  
EIN TRENTODOC, DER  
TRADITION, MODERNE  
UND LEIDENSCHAFT  
VERBINDET

Riserva 111 ist das Emblem der Kontinuität und der Weinleidenschaft der Familie Pedrotti. 111 sind die Jahre, die zwischen der Gründung der Kellerei Pedrotti im Jahr 1901 seitens Urgroßvaters Emanuele und der Produkteinführung im Jahr 2012, vergangen sind. 1+1+1, also 3 sind die Familienmitglieder, die heutzutage mit unterschiedlichen Gemütsarten aber gemeinsamem Ziel die Firma führen: Qualitätsprodukte aus Leidenschaft zu herstellen. Eine begrenzte Produktion für diese Cuvée von Chardonnay und Pinot Noir ohne Dosierung. Ein ausgewogener Spumante, mit Struktur und Charakter, dank der sechs Jahre lang Reife in der Naturhöhle des Spumante.



## REBSORTEN

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NOIR

## REIFE

72 MONATE AUF DEN  
HEFEN

### FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

### PERLAGE

Sehr fein und beständig.

### BOUQUET

Intensiv, mit feiner aromatischer Komplexität, die sich von fruchtig - frischer Haselnuss und Renette - über Brotrinde bis hin zu mineralischen Noten erstreckt.

### GESCHMACK

Trocken, mit einer Spur angenehmer Säure. Würzig. Elegant, und anhaltend.

### ALKOHOLGEHALT

12,5 % Vol.

### ZUCKERGEHALT

0 Gr./Lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 6 Jahre auf Hefen, ohne Dosierung.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L.

### IDEAL ZU

Intensiv, mit feiner aromatischer Komplexität, die sich von fruchtig - frischer Haselnuss und Renette - über Brotrinde bis hin zu mineralischen Noten erstreckt.

### TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.

# TRENTODOC EXTRA BRUT RISERVA 80 40



PEDROTTI®



REBSORTEN  
100% CHARDONNAY

REIFE  
84 MONATE AUF DEN HEFEN

## EIN FEIERLICHER TRENTODOC

Nur handverlesene Chardonnay-Trauben aus dem Weinberg "Le Gere" im Vallagarina in 480 m Höhe über dem Meeresspiegel tragen zur Herstellung dieser feierlichen Riserva bei. Riserva 80/40 ist ein exklusives Trentodoc-Etikett, das 2019 in einer Auflage von nur 400 Flaschen angeboten wird, **um die 80 Jahre von Paolo Pedrotti und die 40 Jahre seines 1979 erstmals hergestellten Metodo Classico zu würdigen.** 84 lange Monate Reifung auf der Hefe bereichern die Struktur des 80/40 und verstärken gleichzeitig die ganze Eleganz einer Reserve aus Berg-Chardonnay.

### FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

### PERLAGE

Fein und anhaltend, mit großer Cremigkeit.

### BOUQUET

Die Duftnoten sind intensiv, komplex und sehr delikate, erinnert an kandierte Zitrusfrüchte und öffnet sich dann zu würzigen und gerösteten Noten.

### GESCHMACK

Frisch, schmackhaft und ausgewogen. Hartnäckig, Noten von Trockenfrüchten, Mango und Aprikose.

### ALKOHOLGEHALT

12,5 % Vol.

### ZUCKERGEHALT

3,5 gr/lt.

### AUSBAU

Klassische Trentodoc-Methode, Reifung mindestens 7 Jahre auf dem Hefesatz.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L.

### IDEAL ZU

Er kann zu allen Mahlzeiten gereicht werden und verfeinert Fischgerichte wie Brodetto alla fanese oder Linguine mit Lobster.

### TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.

# BRUT RISERVA 12



## REBSORTEN

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NOIR

## REIFE

144/168 MONATE AUF  
DEN HEFEN

## ZEIT UND LEIDENSCHAFT IN EINEM GLASS

Eine Flasche Pedrotti Riserva 12 enthält nicht nur unsere geliebten Perlen, aber auch einen wertvollen Schluck Zeit. Die Flaschen liegen für 12 Jahre in der frischen Stille der Naturhöhle; dies verleiht dem Wein eine einzigartige Struktur und einen kraftvollen Körper. In den wenigen hochwertigen Flaschen von Riserva 12 spiegelt sich die beste Schaumweintradition der Familie Pedrotti: Feine und beständige Perlage, ausgeprägte Aromenkomplexität mit Noten von Hefe, reifen Früchten, schwarzer Trüffel. Ein vielschichtiger Spumante, elegant und raffiniert.



### FARBE

Strohgelb mit goldenen Reflexen.

### PERLAGE

Feinste und anhaltend, sehr delikate im Mund.

### BOUQUET

Charakteristische Noten von Brotrinde, reifen Früchten und Südfrüchten.

### GESCHMACK

Strukturiert dank der langen Reife auf den Hefen, typische Duft von Brotrinde, sowie tertiäre Aromen von schwarzer Trüffel und Hunterholz.

### ALKOHOLGEHALT

12% Vol.

### ZUCKERGEHALT

6 Gr./Lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mehr als 12 Jahre auf Hefen.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L.

### IDEAL ZU

Komplexen Gerichten, die normalerweise mit Rotwein serviert werden, wie Fleisch, Wild, würzige und geschmackvolle Gerichten.

### TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.

# EXTRA BRUT RISERVA SPECIALE 1988



PEDROTTI®

1988

Nicht nur das Alter macht diesen Spumante eine Rarität mit bezaubernden Merkmalen. 1988 wurde von Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben aus den Bergen gewonnen, die die perfekte Säure und das ideale Reifungsgrad für die Herstellung von TrentoDOC besaßen. Die Naturhöhle gewährleistet den 1988 produzierten Flaschen noch heute eine konstante Temperatur von 13 Grad, Stille und Düsternis. Die manuelle Remuage jede sechs Monate am Anfang, und jede drei Jahre jetzt, für die wenigen übrigen Flaschen, um die Hefen zu rütteln. Und dazu Kompetenz, Leidenschaft und über alles Zeit. Das ist Pedrotti TrentoDOC 1988.



## REBSORTEN

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NOIR

## REIFE

27 JAHRE AUF DEN  
HEFEN

### FARBE

Intensives Strohgelb mit goldenen Nuancen.

### PERLAGE

Sehr fein und anhaltend.

### BOUQUET

Typische Noten von Brotrinde, kräftige Hefen, Avocado.

### GESCHMACK

Intensiv und elegant, erstreckt sich von Hefe über Trockenobst bis hin zu Wahrnehmungen von Südfrüchten.

### ALKOHOLGEHALT

12% Vol.

### ZUCKERGEHALT

3 Gr./Lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mehr als 27 Jahre auf Hefen.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L - Degorgieren nur auf Bestellung.

### IDEAL ZU

Ein solches Produkt sollte nicht begleiten. Pedrotti Riserva Speciale 1988 muss der Protagonist sein.

### TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.