

# TRENTODOC BRUT



REBSORTEN  
100% CHARDONNAY

REIFE  
30/32 MONATE AUF DEN  
HEFEN



## DER JUNGE DER FAMILIE PEDROTTI

Obwohl jung, weist Pedrotti Brut 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

8 Gr./Lt.

### AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 30/32 Monate auf Hefen.

### FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L; 3 L.

### IDEAL ZU

Leckeren Antipasti, delikaten Gemüsegerichten und frischen Käsesorten.

### TRINKTEMPERATUR

7 - 8° C.

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