

TRENTODOC BRUT MILLESIMATO



PEDROTTI®

REBSORTEN

90% CHARDONNAY
10% PINOT NOIR

REIFE

45/48 MONATE AUF DEN
HEFEN

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

7 Gr./Lt.

AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 45 Monate auf Hefen.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L; 6 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.