

TRENTODOC BRUT ROSÉ MILLESIMATO



PEDROTTI®



REBSORTEN

70% CHARDONNAY
30% PINOT NOIR

REIFE

24/30 MONATE AUF DEN
HEFEN

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

9 Gr./Lt.

AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 24/30 Monate auf Hefen.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75L.

IDEAL ZU

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

TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.