TRENTODOC DEMI SEC MILLESIMATO

PEDROTTI®

REBSORTEN
100% CHARDONNAY

REIFE
30 MONATE AUF DEN HEFEN

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.