

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.