

TRENTODOC PAS DOSÈ RISERVA 111



PEDROTTI®

RISERVA 111:
EIN TRENTODOC, DER
TRADITION, MODERNE
UND LEIDENSCHAFT
VERBINDET

Riserva 111 ist das Emblem der Kontinuität und der Weinleidenschaft der Familie Pedrotti. 111 sind die Jahre, die zwischen der Gründung der Kellerei Pedrotti im Jahr 1901 seitens Urgroßvaters Emanuele und der Produkteinführung im Jahr 2012, vergangen sind. 1+1+1, also 3 sind die Familienmitglieder, die heutzutage mit unterschiedlichen Gemütsarten aber gemeinsamem Ziel die Firma führen: Qualitätsprodukte aus Leidenschaft zu herstellen. Eine begrenzte Produktion für diese Cuvée von Chardonnay und Pinot Noir ohne Dosierung. Ein ausgewogener Spumante, mit Struktur und Charakter, dank der sechs Jahre lang Reife in der Naturhöhle des Spumante.



REBSORTEN

90% CHARDONNAY
10% PINOT NOIR

REIFE

72 MONATE AUF DEN
HEFEN

FARBE

Leuchtendes Strohgelb mit goldenen Reflexen.

PERLAGE

Sehr fein und beständig.

BOUQUET

Intensiv, mit feiner aromatischer Komplexität, die sich von fruchtig - frischer Haselnuss und Renette - über Brotrinde bis hin zu mineralischen Noten erstreckt.

GESCHMACK

Trocken, mit einer Spur angenehmer Säure. Würzig. Elegant, intensiv und anhaltend.

ALKOHOLGEHALT

12,5 % Vol.

ZUCKERGEHALT

0 Gr./Lt.

AUSBAU

Klassische Methode, mindestens 6 Jahre auf Hefen, ohne Dosierung.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L.

IDEAL ZU

Intensiv, mit feiner aromatischer Komplexität, die sich von fruchtig - frischer Haselnuss und Renette - über Brotrinde bis hin zu mineralischen Noten erstreckt.

TRINKTEMPERATUR

8 - 9° C.