

EXTRA BRUT RISERVA SPECIALE 1988



PEDROTTI®

1988

Nicht nur das Alter macht diesen Spumante eine Rarität mit bezaubernden Merkmalen. 1988 wurde von Chardonnay- und Pinot Noir-Trauben aus den Bergen gewonnen, die die perfekte Säure und das ideale Reifungsgrad für die Herstellung von TrentoDOC besaßen. Die Naturhöhle gewährleistet den 1988 produzierten Flaschen noch heute eine konstante Temperatur von 13 Grad, Stille und Düsternis. Die manuelle Remuage jede sechs Monate am Anfang, und jede drei Jahre jetzt, für die wenigen übrigen Flaschen, um die Hefen zu rütteln. Und dazu Kompetenz, Leidenschaft und über alles Zeit. Das ist Pedrotti TrentoDOC 1988.



REBSORTEN

90% CHARDONNAY
10% PINOT NOIR

REIFE

27 JAHRE AUF DEN
HEFEN

FARBE

Intensives Strohgelb mit goldenen Nuancen.

PERLAGE

Sehr fein und anhaltend.

BOUQUET

Typische Noten von Brotrinde, kräftige Hefen, Avocado.

GESCHMACK

Intensiv und elegant, erstreckt sich von Hefe über Trockenobst bis hin zu Wahrnehmungen von Südfrüchten.

ALKOHOLGEHALT

12% Vol.

ZUCKERGEHALT

3 Gr./Lt.

AUSBAU

Klassische Methode, mehr als 27 Jahre auf Hefen.

FLASCHENGRÖSSEN

0,75 L; 1,5 L - Degorgieren nur auf Bestellung.

IDEAL ZU

Ein solches Produkt sollte nicht begleiten. Pedrotti Riserva Speciale 1988 muss der Protagonist sein.

TRINKTEMPERATUR

8 – 9° C.