

TRENTODOC BRUT ROSÉ MILLESIMATO



PEDROTTI®

UVE

70% CHARDONNAY
30% PINOT NERO

AFFINAMENTO

45/48 MESI SUI LIEVITI

IL ROSÉ, TRENTODOC RAFFINATO ED ELEGANTE

Il nostro Rosé, composto da uve in prevalenza Chardonnay, con una piccola presenza di Pinot Noir vinificato in rosa, è forse il frutto più sofisticato di casa Pedrotti. Il lungo affinamento sui lieviti e la sua cuvée bilanciata ne fanno un prodotto equilibrato, che riesce ad esprimere la sua essenza sotto ogni aspetto. I suoi profumi, di lieviti e frutti rossi, avvolgenti e persistenti, i sapori strutturati ma al contempo di grande freschezza, si combinano con un perlage fine e persistente e un colore, tenue e brillante allo stesso tempo, fine e di vera eleganza.



COLORE

Rosa tenue.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Bouquet fine, tipico ricordo di piccoli frutti rossi.

SAPORE

Vellutato, rotondo in bocca, ben bilanciato nell'acidità, con sentori di ciliegia e lamponi.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

9 gr/lit.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 45/48 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con piatti dal gusto deciso, con pesci grassi, crostacei, salumi, formaggi dalla grande struttura olfattiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.