

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO



PEDROTTI®



UVE

90% CHARDONNAY

10% PINOT NERO

AFFINAMENTO

48/50 MESI SUI LIEVITI

LA VERSIONE NON DOSATA DELLA NOSTRA ETICHETTA STORICA

Sapidità, mineralità e lungo affinamento in bottiglia per la versione a dosaggio zero dell'etichetta storica di casa Pedrotti. La sua struttura, data da uve Chardonnay e in piccola parte Pinot Nero, unitamente all'assenza di dosaggio zuccherino, lo identificano come uno spumante dalla spiccata verticalità, capace di soddisfare i palati più esigenti.

COLORE

Giallo-oro, riflessi dorati.

PERLAGE

Fine e persistente.

PROFUMO

Sentori di frutta secca, mela renetta e note agrumate.

SAPORE

Acidità vivace, con chiare note minerali.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

0 gr/lt.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 48/50 mesi

FORMATI DISPONIBILI

750 ml

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È il preferito da chi vuole un aperitivo importante, ideale anche a tutto pasto. Perfetto con crudità di mare e piatti complessi dai sapori forti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.