

TRENTODOC EXTRA BRUT RISERVA 80 40



PEDROTTI
Spumanti

UN TRENTODOC CELEBRATIVO

Solo uve Chardonnay, raccolte a mano, provenienti dal vigneto posto in località 'Le Gere' in Vallagarina a 480 mt. di altitudine s.l.m., concorrono alla produzione di questa **riserva celebrativa**.

Riserva 80 40 è un'etichetta Trentodoc esclusiva proposta nel 2019 per omaggiare gli **80 anni di Paolo Pedrotti** ed i **40 anni del suo Metodo Classico**, prodotto per la prima volta nel 1979.

80 40 è arricchito da **84 lunghi mesi di affinamento sui lieviti**. Un tempo d'attesa che dona struttura, esaltando nel contempo tutta l'eleganza di una Riserva prodotta con Chardonnay di montagna. Annata 2011 prodotta in sole 400 bottiglie.



UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

84 MESI SUI LIEVITI

COLORE

Giallo paglierino, tendente al dorato.

PERLAGE

Fine e persistente, dalla grande cremosità.

PROFUMO

Al naso, intenso, complesso e molto fine, ricorda agrumi canditi e si apre poi a note speziate e tostate.

SAPORE

Fresco, sapido ed equilibrato. Persistente. Nota di frutta disidratata, mango e albicocca.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

3,5 gr/lit.

LAVORAZIONE

Metodo classico TrentoDoc, maturazione sui lieviti minimo 7 anni.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo a tutto pasto, esalta primi di pesce come il brodetto alla fanese o le linguine all'astice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.

www.pedrottispumanti.it