

# TRENTODOC EXTRA BRUT RISERVA 80/40



PEDROTTI®

## UN TRENTODOC CELEBRATIVO

Solo uve Chardonnay, raccolte a mano, provenienti dal vigneto posto in località 'Le Gere' in Vallagarina a 480 mt. di altitudine slm, concorrono alla produzione di questa

**Riserva celebrativa. Riserva 80/40** è un'etichetta Trentodoc esclusiva, proposta inizialmente nel 2019, in solo 400 bottiglie, per omaggiare gli **80 anni di Paolo Pedrotti** ed i **40 anni** del suo **Metodo Classico**, prodotto per la prima volta nel 1979. 84 lunghi mesi di affinamento sui lieviti arricchiscono 80/40 in struttura, esaltando nel contempo tutta l'eleganza di una riserva prodotta con Chardonnay di montagna.



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. Note di frutta disidratata, mango e albicocca.

### GRADO ALCOLICO

12,5 %.

### ZUCCHERI

3,5 gr/lt.

### LAVORAZIONE

Metodo classico Trentodoc, maturazione sui lieviti minimo 7 anni.

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo a tutto pasto, ma adatto in particolare all'accompagnamento di primi di pesce come il brodetto alla fanese o le linguine all'astice.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.