

# BRUT RISERVA 12



## UVE

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NERO

## AFFINAMENTO

144/168 MESI SUI LIEVITI

## FRUTTO DEL TEMPO E DELLA PASSIONE

Una bottiglia di Pedrotti Riserva 12 non contiene solamente le tanto amate bollicine, ma soprattutto un valore, unico e ormai quasi inestimabile: il tempo. E' il tempo, 12 lunghissimi anni in cui le bottiglie rimangono adagiate sulla pancia avvolte dal silenzio e dal fresco della grotta, doti che donano a questo prodotto una struttura e un corpo che nient'altro potrebbe conferirgli.

In queste preziose e limitate bottiglie la tradizione spumantistica di casa Pedrotti si traduce in un perlage fine e persistente, in profumi complessi che vanno dai lieviti alla frutta matura, al tartufo nero, per un prodotto dal carattere importante, e al contempo elegante e raffinato.



### COLORE

Giallo paglierino con sfumature dorate.

### PERLAGE

Sottile e persistente, delicato al palato.

### PROFUMO

Tipico ricordo di crosta di pane, frutta matura, frutta tropicale.

### SAPORE

Sapore strutturato per il lungo affinamento sui lieviti, caratterizzato dal tipico aroma di crosta di pane, così come dagli aromi terziari, che ricordano il tartufo nero e il sottobosco.

### GRADO ALCOLICO

12%.

### ZUCCHERI

6 gr/lt.

### LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti oltre 12 anni.

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Armoniosamente abbinato a piatti elaborati, solitamente abbinati a vini rossi, come carni lavorate, selvaggina, cibi sapidi e saporiti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.

[www.pedrottispumanti.it](http://www.pedrottispumanti.it)