

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, donando 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 caratterempo 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 per 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.