

EXTRA BRUT RISERVA SPECIALE 1988



PEDROTTI®

UVE

90% CHARDONNAY
10% PINOT NERO

AFFINAMENTO

360 MESI SUI LIEVITI

1988

1988 è un prodotto raro, quasi unico, che deve la sue affascinanti caratteristiche non solo a se stesso e alla sua straordinaria longevità. Alla sua eccezionalità hanno contribuito infatti protagonisti che ora ne fanno parte, e dai quali non è possibile prescindere per capirlo e gustarlo. In primo luogo ci sono le uve, Chardonnay e Pinot Noir di eccellente qualità, provenienti da vigneti coltivati a metà montagna, con le caratteristiche di acidità e maturazione ideali per il Trentodoc. La Grotta, che ha donato negli anni alle 17mila bottiglie prodotte nel 1988, e di cui ora rimane una piccolissima riserva, una temperatura costante di 13 gradi, un silenzio e un buio quasi irreali. Alla sua essenza hanno contribuito le mani di chi, con competenza e passione, ha movimentato dapprima ogni 6 mesi, e poi ogni 3 anni tutte le bottiglie, per riportare i lieviti in sospensione. E infine sopra tutto il tempo.



COLORE

Giallo paglierino intenso con sfumature dorate.

PERLAGE

Molto fine e persistente, delicato al palato.

PROFUMO

Tipico ricordo di crosta di pane, forti lieviti, avocado.

SAPORE

Sapore intenso e raffinato, che modula dai lieviti alla frutta secca, con sentori di frutta tropicali.

GRADO ALCOLICO

12 %.

ZUCCHERI

3 gr/lit.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti per oltre 30 anni.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 - sboccatura su ordinazione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Oggi ritroviamo in Pedrotti Riserva Speciale 1988 uno spumante straordinario, che non accompagna occasioni ma ne diventa il protagonista.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.