

TRENTODOC BRUT NATURE



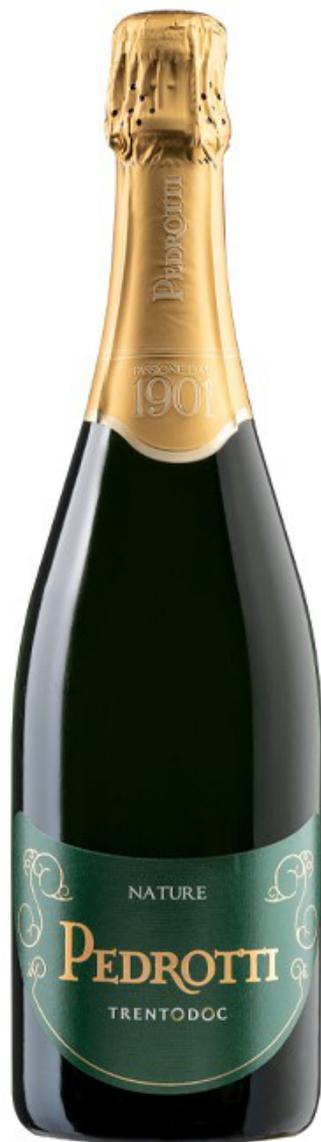
PEDROTTI

UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

30/32 MESI SUI LIEVITI



LA MONTAGNA IN UN BICCHIERE

Pedrotti Nature racchiude in sé l'essenza delle nostre montagne. Senza alcuna aggiunta di dosage, esprime in totale purezza le qualità di un territorio naturalmente vocato alla produzione di spumante Metodo Classico Trentodoc. Come Pedrotti Brut, le uve Chardonnay che lo compongono ne fanno un prodotto elegante.

COLORE

Brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini.

PERLAGE

Molto fine, numeroso e persistente.

PROFUMO

Intenso al naso e di qualità fine; fresco floreale e fruttato.

SAPORE

Secco, caratterizzato da piacevole vena acidula. Sapido, dotato di buona mineralità. Equilibrato, intenso e persistente.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

1,5 gr/lt.

LAVORAZIONE

Metodo classico Trentodoc, maturazione sui lieviti minimo 30-32 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo o per accompagnare piatti delicati ma allo stesso tempo anche grassi, come panna cotta salata, pesci come l'orata, il persico, pesce spada, ostriche o scampi crudi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° C.