

# TRENTODOC BRUT MILLESIMATO



PEDROTTI®



## UVE

90% CHARDONNAY  
10% PINOT NERO

## AFFINAMENTO

48/50 MESI SUI LIEVITI

### DI PRESTIGIO E DELICATO, IL TRENTODOC PER LE OCCASIONI PIÙ BELLE

Lungo affinamento in bottiglia per questo grande prodotto di casa Pedrotti, che deve la sua etichetta nera al ricordo della prima annata di Spumante dell'azienda, il 1979. La sua importante struttura, modulata su una cuvée di uve Chardonnay e in piccola parte Pinot Noir, lo rende uno spumante eclettico, capace sia di soddisfare il palato da solo, sia di accompagnare un intero pasto.

#### COLORE

Giallo-oro, riflessi dorati.

#### PERLAGE

Fine e persistente.

#### PROFUMO

Fragrante, tipico ricordo di frutta secca, mela gialla.

#### SAPORE

Acidità vivace, con chiare note minerali e delicati sentori fruttati.

#### GRADO ALCOLICO

12,5 %.

#### ZUCCHERI

6 gr/lit.

#### LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 48/50 mesi.

#### FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml, 3000 ml.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutto pasto. Perfetto con piatti complessi, dai sapori forti e persistenti, come formaggi stagionati o erborinati, funghi e frutti freschi e secchi saporiti.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.