

# TRENTODOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO



**PEDROTTI**<sup>®</sup>  
*Spumanti*

## UVE

90% CHARDONNAY

10% PINOT NERO

## AFFINAMENTO

48/50 MESI SUI LIEVITI



## LA VERSIONE NON DOSATA DELLA NOSTRA ETICHETTA STORICA

Sapidità, mineralità e lungo affinamento in bottiglia per la versione a dosaggio zero dell'etichetta storica di casa Pedrotti. La sua struttura, data da uve Chardonnay e in piccola parte Pinot Nero, unitamente all'assenza di dosaggio zuccherino, lo identificano come uno spumante dalla spiccata verticalità, capace di soddisfare i palati più esigenti.

### COLORE

Giallo-oro, riflessi dorati.

### PERLAGE

Fine e persistente.

### PROFUMO

Sentori di frutta secca, mela renetta e note agrumate.

### SAPORE

Acidità vivace, con chiare note minerali.

### GRADO ALCOLICO

12,5%.

### ZUCCHERI

0 gr/lt.

### LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 48/50 mesi

### FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutto pasto. Perfetto con crudità di mare, con piatti complessi e dai sapori forti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.

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