

TRENTODOC EXTRA BRUT RISERVA EMANUELE



PEDROTTI®

UN TRENTODOC DEDICATO AL FONDATORE

Chardonnay in purezza, vendemmia a mano, proveniente dalle colline più vocate del Trentino.

Riserva Emanuele nasce come omaggio al fondatore di Casa Pedrotti: esclusive bottiglie numerate, ciascuna custode di una storia che comincia molto prima di noi.

Un Trentodoc con **150 mesi di affinamento sui lieviti**.

Nel calice si presenta con un colore paglierino dorato, attraversato da un perlage fine e persistente che sale lento, quasi a voler prendere il tempo che merita.



UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

150 MESI SUI LIEVITI

COLORE

Giallo paglierino dorato.

PERLAGE

Fine e persistente, dalla grande cremosità.

PROFUMO

Al naso grande complessità: note di frutta matura, pesca bianca, agrumi canditi, albicocca secca. Sfumature minerali e una leggera nota balsamica.

SAPORE

Avvolgente e cremoso con una struttura importante. Sapido ed equilibrato. Persistente. Sentori evoluti di crosta di pane, pasticceria e frutta secca.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

3,5 gr/lit.

LAVORAZIONE

Metodo classico Trentodoc, maturazione sui lieviti minimo 150 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La complessità la rende protagonista a tavola. Si espone al meglio con piatti strutturati: risotti mantecati con tartufo bianco o funghi porcini, carni bianche, formaggi stagionati di montagna.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-9° C.

www.pedrottispumanti.it