



PEDROTTI

PASSIONE
VINICOLA
DAL 1901

/ RACCOLTA
SCHEDE
TECNICHE /

NOMI
TRENTINO

TRENTODOC

TRENTODOC BRUT



PEDROTTI®



UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

30/32 MESI SUI LIEVITI

IL GIOVANE DI CASA PEDROTTI

Pedrotti Brut riassume nella sua semplicità le caratteristiche dello spumante Metodo Classico Trentodoc, una bollicina di montagna nata e maturata nel Territorio delle Dolomiti. La sua composizione 100% Chardonnay, unita ad un affinamento non eccessivamente prolungato ma abbastanza esteso da conferirgli carattere, gli dona una grande eleganza e una piacevole freschezza, qualità perfetta per renderlo protagonista di un aperitivo.

COLORE

Brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini.

PERLAGE

Fine, numeroso e persistente.

PROFUMO

Intenso al naso e di qualità fine; sentori floreali e fruttati, frutta bianca fresca, note minerali.

SAPORE

Secco, ma con note leggermente avvolgenti, bella acidità ad esaltarne la freschezza, chiare note minerali che ne esaltano la sapidità.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

8 gr/lt.

LAVORAZIONE

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

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per sfiziosi aperitivi e in accompagnamento a piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° C.

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 una piacevole vena acidula. Sapido, dotato di buona mineralità. Equilibrato, intenso e persistente.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

1,5 gr/l.

LAVORAZIONE

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

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente aperitivo 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.

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 d'ora

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/lt.

LAVORAZIONE

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

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 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.

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO



PEDROTTI®



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/lit.

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.

TRENTODOC BRUT ROSÉ MILLESIMATO



PEDROTTI®

UVE

70% CHARDONNAY
30% PINOT NERO

AFFINAMENTO

45/48 MESI SUI LIEVITI

IL ROSÉ, TRENTODOC RAFFINATO ED ELEGANTE

Il nostro Rosé, composto da uve in prevalenza Chardonnay, con una piccola presenza di Pinot Noir vinificato in rosa, è forse il frutto più sofisticato di casa Pedrotti. Il lungo affinamento sui lieviti e la sua cuvée bilanciata ne fanno un prodotto equilibrato, che riesce ad esprimere la sua essenza sotto ogni aspetto. I suoi profumi, di lieviti e frutti rossi, avvolgenti e persistenti, i sapori strutturati ma al contempo di grande freschezza, si combinano con un perlage fine e persistente e un colore, tenue e brillante allo stesso tempo, fine e di vera eleganza.



COLORE
Rosa tenue.

PERLAGE
Fine e persistente.

PROFUMO
Bouquet fine, tipico ricordo di piccoli frutti rossi

SAPORE
Vellutato, rotondo in bocca, ben bilanciato nell'acidità, con sentori di ciliegia e lamponi.

GRADO ALCOLICO
12,5 %.

ZUCCHERI
9 gr/lit.

LAVORAZIONE
Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 45/48 mesi.

FORMATI DISPONIBILI
750 ml.

**ABBINAMENTI
GASTRONOMICI**

Si abbina bene con piatti dal gusto deciso, con pesci grassi, crostacei, salumi, formaggi dalla grande struttura olfattiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 9° C.

TRENTODOC DEMI SEC MILLESIMATO



PEDROTTI®

UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

30/36 MESI SUI LIEVITI

AD OGNI MOMENTO IL SUO TRENTODOC

Un prodotto fuori dal tempo, pensato per accompagnare i momenti più dolci del pasto. Uno spumante Trentodoc da uve Chardonnay in purezza, delle quali si riconosce il carattere morbido, così avvolgente da percepire persino note burrose.



COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Brillante.

PERLAGE

Fine, numeroso e persistente.

PROFUMO

Intenso al naso e di qualità fine; sentori floreali e piacevolmente fruttati.

SAPORE

Morbido-dolce, piacevolmente fruttato con sentori di crema.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

40 gr/lit.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti minimo 30 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente a dolci della tradizione, pasticceria secca, crostate, torte di frutta e alla crema.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7 - 8° C.

TRENTODOC PAS DOSÈ RISERVA 111



FRUTTO DEL TEMPO E DELLA PASSIONE

Riserva 111 è l'emblema della continuità e dell'unione tra un passato e un presente che non hanno smesso di interagire, e che si traducono in un unico **concetto chiave e portante: la passione di famiglia**. Questa è alla base di tutta la produzione Pedrotti Spumanti, che in questo Trentodoc viene elevata a simbolo grazie al suo nome: 111. 111 anni esatti tra l'anno di presentazione, il 2012, e il momento in cui il bisnonno Emanuele, nel 1901, percorreva i primi passi in un'avventura che oggi è diventata tradizione. 1 1 1 a simboleggiare le diverse personalità dei tre discendenti che oggi hanno adottato queste tradizioni facendole proprie, con un unico comune obiettivo: **la qualità attraverso la passione**. Una produzione limitata a poche bottiglie, nelle quali è l'equilibrio a contraddistinguere la cuvée di Chardonnay e Pinot Noir senza dosaggio. I sei lunghi anni di affinamento sui lieviti nella quiete della Grotta gli conferiscono una struttura e un carattere, che lo rendono adatto ad accompagnare ogni tipo di piatto.



UVE

90% CHARDONNAY
10% PINOT NERO

AFFINAMENTO

72 MESI SUI LIEVITI

COLORE

Brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi dorati.

PERLAGE

Molto fine e persistente.

PROFUMO

Intenso al naso, complesso e di qualità fine; fruttato ricorda la nocciola fresca e la mela renetta, la fragranza ne esalta la piacevole crosta di pane di lievito madre; dotato di una bella mineralità.

SAPORE

Secco, caratterizzato da piacevole vena acidula. Sapido. Equilibrato, intenso e persistente.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

0 gr/lit.

LAVORAZIONE

Metodo classico Trentodoc, maturazione sui lieviti minimo 6 anni senza dosaggio in sboccatura.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutto pasto soprattutto in accompagnamento a piatti della tradizione marinara; ne esalta l'abbinamento se accostato a formaggi di media stagionatura e carni bianche come quaglia o coniglio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.

TRENTODOC EXTRA BRUT RISERVA 80/40



PEDROTTI®

UN TRENTODOC CELEBRATIVO

Solo uve Chardonnay, raccolte a mano, provenienti dal vigneto posto in località 'Le Gere' in Vallagarina a 480 mt. di altitudine slm, concorrono alla produzione di questa **Riserva celebrativa. Riserva 80/40** è un'etichetta Trentodoc esclusiva, proposta inizialmente nel 2019, in solo 400 bottiglie, per omaggiare gli **80 anni di Paolo Pedrotti** ed i **40 anni** del suo **Metodo Classico**, prodotto per la prima volta nel 1979. 84 lunghi mesi di affinamento sui lieviti arricchiscono 80/40 in struttura, esaltando nel contempo tutta l'eleganza di una riserva prodotta con Chardonnay di montagna.



UVE

100% CHARDONNAY

AFFINAMENTO

84 MESI SUI LIEVITI

COLORE

Giallo paglierino, tendente al dorato.

PERLAGE

Fine e persistente, dalla grande cremosità.

PROFUMO

Al naso, intenso, complesso e molto fine, ricorda agrumi canditi e si apre poi a note speziate e tostate.

SAPORE

Fresco, sapido ed equilibrato. Persistente. Nota di frutta disidratata, mango e albicocca.

GRADO ALCOLICO

12,5 %.

ZUCCHERI

3,5 gr/lt.

LAVORAZIONE

Metodo classico Trentodoc, maturazione sui lieviti minimo 7 anni.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto a tutto pasto, esalta primi di pesce come il brodetto o alla fanese o le linguine all'astice.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.

BRUT RISERVA 12



UVE

90% CHARDONNAY
10% PINOT NERO

AFFINAMENTO

144/168 MESI SUI LIEVITI

FRUTTO DEL TEMPO E DELLA PASSIONE

Una bottiglia di Pedrotti Riserva 12 non contiene solamente le tanto amate bollicine, ma soprattutto un valore, unico e ormai quasi inestimabile: il tempo. E' il tempo, 12 lunghissimi anni in cui le bottiglie rimangono adagiate sulla pancia avvolte dal silenzio e dal fresco della Grotta, donando a questo prodotto una struttura e un corpo che nient'altro potrebbe conferirgli. In queste preziose e limitate bottiglie la tradizione spumantistica di casa Pedrotti si traduce in un perlage fine e persistente, in profumi complessi che vanno dai lieviti alla frutta matura, al tartufo nero, per un prodotto dal caratterempo elegante e raffinato.

COLORE

Giallo paglierino con sfumature dorate.

PERLAGE

Sottile e persistente, delicato al palato.

PROFUMO

Tipico ricordo di crosta di pane, frutta matura, frutta tropicale.

SAPORE

Sapore strutturato per il lungo affinamento sui lieviti, caratterizzato dal tipico aroma di crosta di pane, così come dagli aromi terziari, che ricordano il tartufo nero e il sottobosco.

GRADO ALCOLICO

12 %.

ZUCCHERI

6 gr/lt.

LAVORAZIONE

Metodo classico, maturazione sui lieviti per oltre 12 anni.

FORMATI DISPONIBILI

750 ml, 1500 ml.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Armoniosamente abbinato a piatti elaborati, solitamente abbinati a vini rossi, come carni lavorate, selvaggina, cibi sapidi e saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.

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.



Via Roma, 6 - 38060 Nomi (TN) - Italia

Tel +39 0464 835111

Fax +39 0464 830143

Degustazioni presso
Grotta dello Spumante:
Via Montecorona, 2/1
38060 Nomi (TN) - Italia

info@pedrottispumanti.it

www.pedrottispumanti.it



PEDROTTI[®]