

# 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

Perfetto in abbinamento a piatti dal gusto deciso, con pesci grassi, crostacei, salumi e formaggi dalla grande struttura olfattiva.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 9° C.