

# 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.