

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Pedrotti

NOME | Brut Trento DOC

UVAGGIO | Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Nomi (TN)

AFFINAMENTO | 30/32 mesi sui lieviti

FORMATO | 750ml

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

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 7-8°

DESCRIZIONE

Pedrotti Brut riassume nella sua semplicità le caratteristiche dello spumante Metodo Classico Trento DOC, 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. Il vino si presenta brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini con un profumo intenso al naso e di qualità fine; sentori floreali e fruttati di 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.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Pedrotti

NOME | Brut Nature Trento DOC

UVAGGIO | Chardonnay 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Nomi (TN)

AFFINAMENTO | 30/32 mesi sui lieviti

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Eccellente come aperitivo o per accompagnare piatti delicati a base di verdure, pesce fresco, crudità di mare, o pietanze più sostanziose.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 7-8°

DESCRIZIONE

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 Trento DOC. Come Pedrotti Brut, le uve Chardonnay che lo compongono ne fanno un prodotto elegante. Il vino si presenta brillante, nel suo giallo paglierino con riflessi verdolini con un profumo intenso al naso e di qualità fine; fresco floreale e fruttato. Sapore secco, caratterizzato da piacevole vena acidula. Sapido, dotato di buona mineralità. Equilibrato, intenso e persistente.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Pedrotti

NOME | Brut Trento DOC Millesimato

UVAGGIO | Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%

ZONA DI PRODUZIONE | Nomi (TN)

AFFINAMENTO | 48/50 mesi sui lieviti

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Adatto a tutto pasto. Perfetto con piatti complessi, dai sapori forti e persistenti. Ideale anche ad accompagnare formaggi stagionati o salumi.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 8-9°

DESCRIZIONE

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. Il vino si presenta di colore giallo-oro con riflessi dorati. Un profumo fragrante, tipico ricordo di frutta secca e mela gialla. Sapore con acidità vivace, con chiare note minerali e delicati sentori fruttati.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Pedrotti

NOME | Dosaggio Zero Trento DOC Millesimato

UVAGGIO | Chardonnay 90% - Pinot Nero 10%

ZONA DI PRODUZIONE | Nomi (TN)

AFFINAMENTO | 48/50 mesi sui lieviti

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | È il preferito da chi vuole un aperitivo importante, ideale anche a tutto pasto. Perfetto con crudità di mare e piatti complessi dai sapori forti.

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 8-9°

DESCRIZIONE

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. Il vino si presenta di colore giallo-oro con riflessi dorati. Un profumo con sentori di frutta secca, mela renetta e note agrumate. Sapore con acidità vivace, con chiare note minerali.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Pedrotti

NOME | Trento DOC Rosé Millesimato

UVAGGIO | Chardonnay 70% - Pinot Nero 30%

ZONA DI PRODUZIONE | Nomi (TN)

AFFINAMENTO | 45/48 mesi sui lieviti

FORMATO | 750ml

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

GRADAZIONE | 12,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 8-9°

DESCRIZIONE

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. Il vino si presenta di colore rosa tenue. Un profumo di bouquet fine, tipico ricordo di piccoli frutti rossi. Sapore vellutato, rotondo in bocca, ben bilanciato nell'acidità, con sentori di ciliegia e lamponi.