



Pedrotti-Millesimato Brut 2005, DOC

(47a)

Het wijnhuis:

Het geheim van het succes van het huis Pedrotti is tijd, haar lange ervaring en reputatie op het gebied van mousserende wijnen en de Grotta, de natuurlijke grot waarin de mousserende wijnen rijpen. De familie Pedrotti maakt in Nomi-Trentino al vanaf 1901 verfijnde wijnen. Het was overgrootvader Emanuele Pedrotti die het bedrijf stichtte en één van de eerste spumante producenten van Trentino werd. In 1928 gaf Emanuele het roer over aan Italo. Italo was een alom bekend en gerespecteerde vakman, expert wijnmaker en druivenkweker. Een man die - in alles wat hij deed - alleen de hoogste kwaliteit nastreef. Italo was een echte pionier, die in de oude tijden al zeer geavanceerde wijnmaaktechnologieën toepaste. Het bedrijf ontwikkelde verder onder leiding van Italo's zoon Paolo, die oenology studeerde aan "la scuola di enologia di S. Michele All'Adige". Het bedrijf maakte een korte rustpauze mee, toen Paolo stopte met wijnmaken. In 2008 werd het bedrijf echter voortgezet door Paolo's dochters Donatelle en Chiara en bleef de historische naam Pedrotti Spumanti behouden. Donatelle en Chiara bouwen voort op de lange ervaringen van de generaties voor hen en completeren dit met jeugdige entrepreneurschap.

Bijzonder van het huis Pedrotti is het gebruik van een natuurlijk grottenstelsel voor het rijpen van de mousserende wijnen. De "Grotto dello Spumante Pedrotti" is zeer bekend in de wereld van 'spumante', zelfs buiten de Trentino regio. Deze natuurlijke grotten vormen de ideale omgeving voor het rijpen van verfijnde wijnen. De "Grotta" is door de familie omgevormd tot wijnkelder met een prachtige proefruimte. De spumante rijpt hier minstens 2,5 jaar op de fles bij een constante temperatuur van 13° C tot 14° C, volledig beschermd van licht en geluid of trillingen.

Productiebeschrijving:

Alle de beste Chardonnay en Pinot Nero trossen van de hoogste en zonrijkste hellingen worden geselecteerd. De druiven worden natuurlijk met de hand geplukt. De basiswijnen die voor de Pedrotti Brut zijn gemaakt worden zorgvuldig geblend. Na botteling met de liqueur de tirage vindt de 2e gisting op de fles plaats en rijpt de wijn nog minstens 30 maanden sur lie in de grotten van de familie Pedrotti.

Smaak:

Droog en verfijnd, elegant fris met strakke finish. Fijne langdurige parels. Prettige zuren met minerale ondertonen en delicaat fruitige boventonen.

Bouquet:

Geurig bouquet, tonen van gedroogd fruit, vooral gele appeltjes.

Kleur:

Strogeel met een gouden zweem

Serveertips:

Elegant als aperitief. Ideaal bij schaaldieren en allerlei visgerechten. Kan echter makkelijk bij de hele maaltijd worden gedronken.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Trentino
Naam:	Pedrotti
Plaats:	Nomi
Jaarlijkse productie wijngaard:	60000
Oppervlakte wijngaard:	
Methode:	conventioneel
Enoloog:	

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	wit mousserend
Aantal fl. p/jr.:	
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	12,5
Druiven:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero
Leeftijd stokken:	
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	8-9°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	10 g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)