



Wijn Info-Blad



Pedrotti-Riserva Brut 1988, DOC

(47d)

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:

Dit is de best bewaarde riserva van het huis Pedrotti. Van de oorspronkelijk 17.000 geproduceerde flessen zijn nog enkele over. Onmiddellijk na de tirage, werden de flessen horizontaal in de nissen van de grot gelegd en gedurende de eerste 36 maanden elke 6 maanden met de hand verplaatst naar een andere nis. Hierna werd dit proces om de 3 jaar herhaald gedurende de lange rijpingsperiode van 20 jaar. De hoge kwaliteit van deze wijn is voornamelijk te danken aan de perfecte Chardonnay en Pinot Nero druiven die zeer zorgvuldig werden geselecteerd en aan de voorzichtige vinificatie. De grot zorgt daarna voor de perfecte omstandigheden voor het rijpingsproces. Open de fles een uur van te voren of laat de wijn even ademen in het glas, zodat de wijn de kans krijgt haar volle geuren en aroma's te openbaren. Gebruik een champagne coupe voor deze riserva.

Smaak:

Zeer verfijnd, zacht en rond. Fraaie zuren. Strak, droge langdurige finish.

Bouquet:

Broodkorst, avocado.

Kleur:

Intens strogeel met goud

Serveertips:

Past bij alle gerechten, veredelt en verrijkt elk gerecht.



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
Druiven:	90% Chardonnay 10% Pinot Nero
Leeftijd stokken:	
Bewaren:	2-3 jaar.
Beste temperatuur:	8-9°C.
Zuurgraad:	
Restsuiker:	3g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)