

ELEGANZA E FINEZZA PER UNA PRODUZIONE TRENTODOC DI NICCHIA DALLA SPICCATATA PERSONALITA'.

Pedrotti Spumanti propone la linea giovane, i Millesimati e le Riserve. Attraverso questa scelta il desiderio è di soddisfare palati diversi, ma sempre alla ricerca della finezza nel perlage, che grazie alla Grotta dello Spumante sarà sempre caratterizzato da cremosità ed eleganza.

Una gamma di sette diversi spumanti a metodo classico dalla diversa complessità e struttura per esaltare ogni momento della giornata e ogni piatto con il prodotto più adatto.



BOUQUET

Pedrotti Brut
BOUQUET
TRENTODOC



DEMI SEC

Pedrotti Demi-sec
TRENTODOC



MILLESIMATO

Pedrotti Brut
Millesimato
TRENTODOC



ROSE'

Pedrotti Brut Rosé
Millesimato
TRENTODOC



RISERVA 111

Pedrotti Pas Dosé
RISERVA 111
TRENTODOC



RISERVA 12

Pedrotti Brut
Riserva 12



RISERVA 1988

Pedrotti Extra Brut
Riserva
Speciale 1988

ELEGANCE AND FINESSE FOR AN EXCLUSIVE TRENTODOC PRODUCED WITH A UNIQUE STYLE.

Pedrotti Spumanti presents its ranges: the Young, the Millesimati and the Riserve. This choice of ranges seeks to cater for different tastes while satisfying the quest for a fine perlage: thanks to the "Grotta dello Spumante" it will be always marked by elegance and creamy foam.

A range of seven different "Metodo Classico" spumanti each with a different complexity and body: every dish and every occasion throughout the day will be enhanced by its perfect pairing.



GROTTA DELLO SPUMANTE PEDROTTI: SCENOGRAFIA CARATTERIZZANTE UNA PRODUZIONE D'ECCELLENZA.

Un ambiente roccioso dalle insostituibili prerogative microclimatiche, consente al nostro TRENTODOC di maturare indisturbato in complessità ed eleganza.

PEDROTTI'S "GROTTA DELLO SPUMANTE": PERFECT SETTING FOR EXCELLENT WINE PRODUCTION.

A rock-hewn environment with irreplaceable microclimatic qualities, where our TRENTODOC is ageing undisturbed to develop its complexity and elegance.



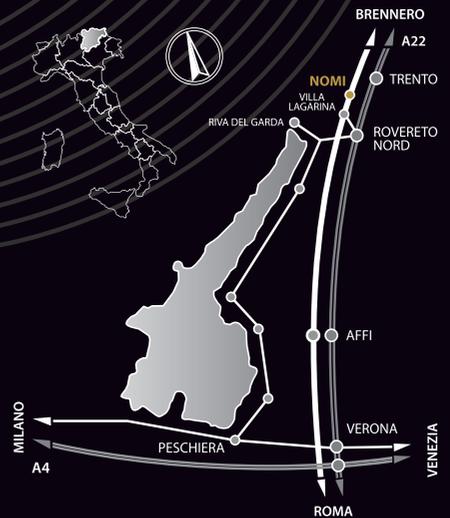
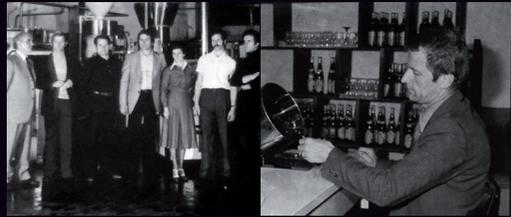


PASSIONE PER
LA PRODUZIONE VINICOLA
FIN DAL 1901.

Nel 1901 Emanuele Pedrotti fondò la storica casa Pedrotti. Col tempo l'azienda evolve e si specializza nella spumantizzazione a Metodo Classico. Oggi Donatella e Chiara, quarta generazione in azienda, con il supporto di loro padre Paolo proseguono la tradizione cogliendo l'esperienza di famiglia, per dare giovane spirito allo storico marchio Pedrotti, valorizzare le grandi riserve conservate nella Grotta dello Spumante e condividere la propria passione per il TRENTODOC.

PASSION FOR WINEMAKING SINCE 1901.

In 1901, Emanuele Pedrotti established the historical Pedrotti family winery. With time, the winery has evolved and specialised in making "Metodo Classico" Spumante. Today, the fourth generation of the winery, Donatella and Chiara, are aided by their father Paolo to continue the family tradition, sharing the passion for TRENTODOC.



Via Roma, 2 - 38060 Nomi (TN) - Italia
Tel +39 0464 835111
Fax +39 0464 830143

Degustazioni presso
Grotta dello Spumante:
Via Montecorona, 2/1
38060 Nomi (TN) - Italia

info@pedrottispumanti.it
www.pedrottispumanti.it

tecnoprogress.net



PEDROTTI
Spumanti

Metodo Classico



PAOLO, DONATELLA E CHIARA
PEDROTTI.