

PISONI  
dal 1852

---

KATALOG / CATALOGUE



TRENTODOC®

**PISONI**  
dal 1852



# SPUMANTI

TRENTODOC®

Handgemachte Remuage  
Handmade Remuage

---

Die Produktion des Pisoni Trento DOC wird gepflegt wie ein kostbarer Familienschatz.

Die Familie Pisoni zählt zu den ersten Produzenten des Trentino und gehörte zu den Gründungsmitgliedern des Instituts Trento DOC. Sie blickt auf eine lange Geschichte in der Kunst des klassischen Spumante zurück: Eine antike Tradition, die bis in die Anfänge der 1970er Jahre zurückreicht, als nur wenige Trentiner Betriebe den Trento DOC produzierten.

*Pisoni Trento DOC is lovingly produced as if it were a cherished family treasure.*

*The Pisoni family, one of the first winemakers in Trentino and a founding member of the Istituto Trento DOC, has a long history in the art of Spumante Metodo Classico: an ancient tradition which dates back to the early Seventies when only a handful of companies in Trentino produced Trento DOC.*



## Die Klassische Methode / *Metodo Classico*

### Pisoni Brut Millesimato

Aus Chardonnay-Trauben, die unter strenger Einhaltung der Klassischen Methode mit zweifacher Flaschengärung, die in Frankreich „méthode champenoise“ heißt, geerntet und verarbeitet werden. Jede Flasche trägt die Jahrgangsbezeichnung.

*Obtained from Chardonnay grapes which are harvested and vinified according to the Metodo Classico with secondary fermentation in the bottle, which is known as "champenoise" in France. Every bottle is marked with the year of production.*

**Flaschen pro Karton / Bottles per box:**  
6 x 0,75 l / 3 x 1,5 l



### Pisoni Nature Millesimato

Aus Chardonnay-Trauben. Kräftiger, vollmundiger, natürlicher Geschmack, absolut trocken. Jede Flasche trägt die Jahrgangsbezeichnung, d. h. sie ist mit der Jahreszahl der Weinlese und des Degorgements versehen.

*This spumante is obtained from Chardonnay grapes and has a full, enveloping, undeniably dry and 'Nature' taste. Every bottle is marked with the year of the vintage and degorgement.*

**Flaschen pro Karton / Bottles per box:**  
6 x 0,75 l



### Pisoni Rosé Millesimato

Nach dem Metodo Classico hergestellter Spumante mit antikrosa Farbe aufgrund des Gehalts an Pinot-Nero-Trauben, die zusammen mit der über 24-monatigen Lagerung in kühlen Kellern für ein Produkt sorgen, das in puncto Aroma und Feinheit unverwechselbar ist. Auf jeder Flasche ist das Jahr angegeben, in dem der Wein degorgiert wurde.

*A Metodo Classico spumante deriving its roseate colouring from the Pinot Noir variety which, together with more than 24 months of aging in fresh cellars, guarantees excellent aroma and unique fineness to this product. Each bottle is dated with the year of harvest and of disgorgement.*

**Flaschen pro Karton / Bottles per box:**  
6 x 0,75 l



## Die Klassische Methode / *Metodo Classico*

### Pisoni Blanc De Noir Millesimato

Dieser Spumante wird aus Pinot Nero Trauben hergestellt, die direkt von der Familie Pisoni gelesen werden. Die Weinbereitung erfolgt unter vollständiger Wahrung des Metodo Classico, das heißt dem in Frankreich als „Méthode Champenoise“ bezeichneten Verfahren der Flaschengärung. Bei jeder Flasche handelt es sich um Jahrgangsw Wein: Auf dem entsprechenden Etikett sind der Jahrgang sowie das Jahr, in dem der Wein degorgiert wurde, angegeben.

*Obtained from Pinot Noir grapes, harvested and processed directly by Pisoni in close compliance with the second-fermentation-in-the-bottle method, known as Metodo Classico (méthode Champenoise in France). Each bottle is dated with the year of harvest and of disgorgement.*

**Flaschen pro Karton / Bottles per box:**  
6 x 0,75 l



### Pisoni Riserva Erminia Segalla Millesimato

Wein mit leuchtender strohgelber Farbe und feiner, nachhaltender Perlage. In der Nase sind komplexe Aromen wahrzunehmen: Die fruchtige Komponente verschmilzt mit blumigen Noten und pflanzlichen Düften. Intensiv ist das Aroma nach Hefe und Brotrinde aufgrund der langen Lagerung des Weins auf seinem Bodensatz. Die Empfindungen in der Nase werden im Mund fortgesetzt. Ein entschieden trockener Wein, der im Finale eine angenehme, im Körper gut unterstützte Vanille-Note zeigt.

*Bright straw-yellow wine with fine and persistent perlage. To the nose it reveals a highly complex aroma in which the fruity component mingles with floral fragrances and vegetal scents. The long period of ageing on the lees also gives it an intense hint of yeast and of bread crust. On the palate it confirms the sensations signalled by the nose. A decidedly dry wine that emerges into a pleasing vanilla note nicely supported by its full body.*

**Flaschen pro Karton / Bottles per box:**  
6 x 0,75 l



**PISONI**  
dal 1852

Via S. Siro, 7/A - 38076 PERGOLESE (TN) Italia  
info@pisoni.it - www.pisoni.it

