



Bosco di Gica Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Spumante Brut

Erzeuger:	Adami
Herkunft:	Venetien DOCG-Anbaugebiet Valdobbiadene Weinberge um Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo
Rebsorten:	93-95% Glera, 5-7% Chardonnay
Boden:	Heterogen, viele Moränenhügel. Tonboden, oft kalkhaltig, dünn, trocken und nicht sehr tief, besonders in den höheren Lagen.
Ausbau/Reife:	Sanftes Pressen der Trauben und statische Klärung des Mostes. Fermentierung bei kontrollierter Temperatur von 17°-19°C mit Reinzuchthefen. Veredelung für drei Monate im Edelstahltank und anschließende Versektung nach der Charmat-Methode.
Eigenschaften:	Helles Strohgelb, sehr ansprechende, sehr feine und langanhaltende Perlage. Fruchtiges Bouquet, sehr fein, Noten von Apfel, Birne und Pfirsich, auch blumige Noten von Glyzinie und Akazie erkennbar. Feine Frucht im Geschmack, erfrischend, trocken, mit guter Kohlensäure, sehr rund und harmonisch mit einer angenehmen Säure. Großzügige, andauernde Aromen spiegeln das Bouquet wider.
Ideal zu:	Fisch, Krustentieren, Meeresfrüchten oder als Aperitif.
Besonderheiten:	Nur ganz wenige Erzeuger bereiten einen Prosecco von solcher Klasse wie die Familie Adami. Leider hat der Prosecco unter seiner Popularität gelitten und wird in großen Mengen, jedoch auch in minderer Qualität hergestellt. Bosco di Gica ist der Name der Zone, in der sich die ersten Weinberge der Familie Adami befanden.

