



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



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 Edeltank 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, verweilende Aromen spiegeln das Bouquet wieder.

ideal zu: Fisch, Krustentieren, Meeresfrüchten oder als Aperitif

Pressenotizen:	Gambero Rosso 2012 und 2013:	2 Gläser
	Wine Advocate 2012 (Robert Parker):	89 Punkte
	Feinschmecker:	1. Platz

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.