



Bosco di Gica Adami

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Tipologia

Spumante - Brut

Uva

Glera 95-97%, Chardonnay 3-5%

Zona di provenienza delle uve

Comuni di Valdobbiadene - Vidor - Farra di Soligo

Altezza/esposizione vigneto

180 - 300 m. s.l.m.

Vinificazione

Pressatura non soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturalmente selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo tre mesi.

Dati analitici medi

Alcool 11% vol. - Zuccheri 9/10 g/l - Acidità totale 6 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente. Profumo ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, il glicine e i fiori d'acacia. Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza. Sapore piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato.

Di buona pienezza, rotondità e lunghezza, ha completa corrispondenza con il profumo e grande armonia.

Abbinamenti Consigliati

Eccellente aperitivo ma anche spumante "a tutto pasto" con pesce, crostacei e frutti di mare. Si abbina con tutti i primi piatti leggeri e delicati.
