



BOSCO DI GICA

BRUT

Valdobbiadene Docg

Prosecco Superiore

Bosco di Gica è antico nome della zona in cui si trovano i primi vigneti di famiglia

UVE

Glera 93-97%, Chardonnay 3-7%

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Conegliano Valdobbiadene.

ALTITUDINE

180 - 300 m. slm.

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno eterogeneo. Presenti in gran numero colline con suolo argilloso, spesso calcareo, con arenarie e marne, magro, asciutto e poco profondo, soprattutto alle altitudini maggiori.

ESPOSIZIONE

Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto, Cappuccina. Densità d'impianto: 2500-3300 piante per ha.

CLIMA

Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

VENDEMMIA

Dal 20 settembre al 10 ottobre.

GRADO ALCOLICO

11% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-8 °C

DOSAGGIO

7-10 g/l

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice di media ampiezza.

ACIDITÀ TOTALE

6 g/l - pH 3.20

FORMATI DISPONIBILI (L)

0,375 - 0,75 - 1,5
3 - 6

MILLESIMATO

No

VINIFICAZIONE

La pressatura avviene con presse pneumatiche e decantazione statica del mosto; segue la fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati naturalmente, prima della fase di affinamento e la sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo tre mesi. La presa di spuma avviene con il metodo italiano. Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è giallo paglierino, accompagnato dalla spuma fitta con un perlage fine e persistente, grazie all'attenzione certosina di tutte le fasi di presa di spuma. Il profumo è 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. Dal sapore piacevolmente sapido, è fresco e fruttato mantenendo la pienezza, rotondità e lunghezza. La corrispondenza tra profumo e gusto denota armonia di tutte le componenti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si sposa a numerosi piatti della cucina italiana, in special modo a risotti ai frutti di mare, ma anche ai funghi porcini. È da provare con le linguine ai fasolari. È di ottimo supporto al classico tagliere di salumi e prosciutto crudo ed a piatti con verdure dove si trovano asparagi e radicchio trevigiano tardivo. Infatti, i sapori tendenti all'amaro di queste verdure, arricchiscono piacevolmente il Bosco di Gica. Infine, la torta salata con ricotta carote e piselli eleva la sua capacità armoniosa e di piacevole pienezza.



ADAMI Srl

Via Rovede, 27
31020 Colbataldo di Vidor

Treviso - Italia
Tel + 39 0423 982110

info@adamiprosecco.it
www.adamiprosecco.it

