

Adami



Winnica **Adami**, założona została w 1920 roku. Niezwykłą jakość winogron uzyskuje się dzięki wapiennym glebom i ukierunkowaniu terenu na południe. Dzięki nowoczesnym urządzeniom i wyspecjalizowanej produkcji wina, Adami otrzymała wyróżnienie jako jedna z najlepszych winnic produkujących spumante we Włoszech i na świecie. Jej wina musujące cenione są głównie za ich delikatność i finezję.

Adami Bosco Di Gica Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



kraj	Włochy
szczep	Prosecco
rodzaj	Wytrawne musujące
kolor	Białe
producent	Adami
pojemność	750ml

Aromat:

Wino białe wytrawne musujące produkowane metodą Charmata. Kolor słomkowożółty. Bardzo obfity aromat dojrzałych owoców – gruszka, żółte jabłko, brzoskwinia z nutami wisterii i kwiatu akacji. Delikatne drobne bąbelki.

Smak:

W smaku obfite i trwałe Wspaniała równowaga i elegancja. Posiada idealną końcówkę. Najlepszy do konsumpcji – do roku po roku produkcji.

Potrawy:

Aperitif i toasty, delikatne i lekkie potrawy, sałatki, owoce morza. i ryby z grilla, białe mięso, makarony z warzywami. Podawać schłodzone do 7-8 ° C. Należy unikać długich okresów chłodzenia.

Nagrody:

Decanter World Wine Awards 2012 brąz

Decanter Wine World Awards 2010 brąz

Robert Parker 91 pkt.

Wine & Spirits Magazin 2009 TOP 100 WINERY in the YEAR.

Gambero Rosso 2009 Due Bicchieri