

Bosco di Gica Brut



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Veneto
APELACJA	Prosecco Valdobbiadene DOCG
SZCZEP	Glera
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	11,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	DWWA 2012 brąz, DWWA 2010 brąz, Robert Parker 91 pkt., Gambero Rosso 2009 Due Bicchieri

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 trwale Wspaniała równowaga i elegancja. Posiada idealną końcówkę. Najlepszy do konsumpcji - do roku po roku produkcji.

Potrawy:

Krewetki z czosnkiem

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.