

ADAMI SRL
VIA ROVEDE, 27
31020 COLBERTALDO
DI VIDOR
TREVISO - ITALIEN

BOSCO DI GICA Brut
VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

Wein

HERKUNFT UND QUALITÄTSBEZEICHNUNG: Prosecco-Zone – DOCG Superiore

ART DES WEINES: Schaumwein

NAME DES WEINPRODUZENTEN: Adami SRL

UNTERZONE DER WEINHERKUNFT: Valdobbiadene (Veneto)

JAHR DER WEINLESE: 2012

LOS-NUMMER: L 43 3

NETTOFÜLLMENGE: 0,75 l

ALKOHOLGEHALT: 11,23 %

ANALYTISCHE WERTE (Winzerangaben): Restzucker: 9,7 g/l; - Gesamtsäure: 5,65 g/l; -

PH-Wert: 3,2; -**Druck:** 5,1 bar – **Gesamtextrakt:** 25,3 g/l – **Schwefel:** 110 mg/l .

ALLERGENE: enthält Sulfit

Weinbeschreibung

REBSORTEN: Glera: 95-97%; Chardonnay 3%-5%, je nach Jahrgang

FARBE: Helle strohgelbe Farbe; anfänglich dichte Schäumung; schöne Perlage.

NASE: Dem frisch wirkenden Spumante entströmen florale Düfte und dezente Fruchtaromen von Birnen und Pflirschen.

GESCHMACK: Ein vollmundiger Spumante mit angenehmer Frische. Ein harmonisches Zusammenspiel von Frucht-, Säure und würzigen Noten mit langem Nachhall. Ein Spumante, der zu weiterem Genuss einlädt.

LAGERUNG: An einem kühlen und dunklen Ort lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank sollte vermieden werden.

Weinbereitung / Bereitung des Schaumweins

LAGE: Die nach Süden ausgerichteten Weinberge liegen auf den Hügeln der Ausläufer der Dolomiten in den Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo in Höhen von 180-300 m. Die Rebstöcke sind kunstvoll angelegt, so dass sie sich auf einer Höhenlinie befinden und Erosionsschäden bei starken Regenfällen vermieden werden. Die Böden bestehen aus Ton, der mit einer größeren Kalkhaltigkeit verbunden ist. In den größten Höhen sind die Böden mager, dünn und trocken. Das Klima ist mild: die Sommer sind warm, aber nicht schwül. Die Winter sind kühl, mit leichten Nachtfrösten im Dezember und Januar. Die Niederschläge konzentrieren sich auf Juni und November und liegen durchschnittlich bei 1250 mm/m² pro Jahr. Die Intensität der Sonnenstrahlung beträgt zwischen April und Oktober 92.745 cal pro cm². Die Weinstockdichte beträgt pro ha 2500 bis 3500 Pflanzen. Der maximale Trauben-Ertrag erreicht 13.500 kg pro ha (3,9 - 5,4 kg. pro Stock).

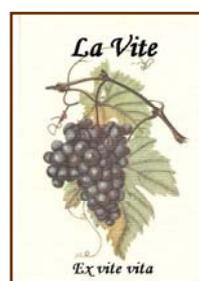
LESE: Die Ernte erfolgt per Hand zwischen dem 20. September und dem 10. Oktober.

VINIFIKATION: Die schonende Pressung der entrappten Trauben erfolgt mit Hilfe einer pneumatischen Presse, die es verhindert, dass die Bitterstoffe in den Most eindringen. Der Most wird auf statische Weise (kalte Dekantierung) geklärt. Mit Hilfe selektierter Hefen wird der Fermentationsprozess bei kontrollierter Temperatur von 17-10°C eingeleitet. Dieser Prozess kann bis zu 2 Wochen dauern. Der so gewonnene Wein wird in Stahlbehältern drei Monate lang auf hochwertigem Geläger (feccia nobile) aromatisch verfeinert und die Oxidationsgefahr gemildert. – Nach der Methode Charmat wird in einem Autoklav aus Stahl unter Zugabe von Zucker und hochwertigen Hefen ein 2. Fermentationsprozess unter kontrollierter Temperatur von 15-17°C eingeleitet und bei Erreichen der gewünschten Restzuckersüße verlangsamt. Eine extreme Kühlung des Weins auf – 4°C ermöglicht die sog. „Weinsteinstabilisierung“, d.h. ein Ausscheiden des Weinsteins. Schließlich erfolgt vor der Abfüllung zur Trennung der Hefe von Schaumwein eine Mikrofiltrierung. Dieser Teil der Vinifikation dauert ca. 30- 45 Tage.

Empfehlungen

Serviertemperatur: 7-8°C

Empfohlene Gerichte: Nicht nur als Aperitif geeignet, eignet sich auch zu leichten ersten Gängen, zu delikaten zubereitenden Fischgerichten und Vorspeisen mit Meeresfrüchten.



La Vite

WEINIMPORT
ARMIN HEBEL
FRIESEWEG 1
37085 GÖTTINGEN
+49 - 0551 - 59529

www.lavite-enoteca.de

© Gestaltung & Text: *La Vite* - Armin Hebel