



## EXPERTISE

### Bezeichnung

Klassifizierung

Ursprung des Namen

Typologie

Trauben

Herkunft der Trauben

Durchschnitt. Höhe der Weinberge

Art der Böden

Lage

Klima

Zuchtarten

Anbaudichte

Ertrag

Zeit der Ernte

Weinherstellung

Perlage-Technik

Durchschnittliche Analysedaten

Eigenschaften

Als kulinarischer Begleiter

Servier-Empfehlung

Empfohlene Glassorte

Lagerung

Idealer Verkostungszeitpunkt

### BOSCO DI GICA Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Bosco di Gica: alter Name des Gebietes, wo sich die ersten Weinberge der Familie befanden

Schaumwein

Glera 95-97%, Chardonnay 3-5%, je nach Jahrgang.

Überwiegend die Hügel der Gemeinden von Valdobbiadene, Vidor, Farra di Soligo

180 - 300 M. über dem Meeresspiegel

heterogen, viele Moränenhügel. Tonboden, oft kalkhaltig, dünn, trocken und nicht sehr tief, besonders in den größten Höhen.

Oft steile Hügel in „girappoggio“ in meist südlicher Ausrichtung.

Mild mit kalten Wintern und warmen Sommern, aber nicht schwül. Durchschnittliche

Niederschlagsmenge: 1250 mm mit Höchstwerten in Juni und November und Mindestwerten

in Januar und August. Sonnenstrahlung April-Oktober: 92745 cal/cm<sup>2</sup>

Doppelbogen, Cappuccina.

2500 - 3500 Rebstöcke pro Hektar

Maximal 135 Doppelzentner /Hektar

20. September - 10. Oktober

Sanftes Pressen mit Luftpresse, statische Klärung des Mostes, Gärung unter kontrollierter

Temperatur (17-19°C) mit ausgesuchten Hefen. Verfeinerung und Hefekontakt auf edlem

Bodensatz drei Monate lang in Stahl.

Italienische Methode in Autoklav aus Stahl.

Temperatur während der zweiten Gärung: 15-17°C. Kalte Stabilisierung des Weinsteines

(-4°C) Mikrofiltrierung vor der Abfüllung, um die Hefe und den Schaumwein zu trennen.

Dauer des Zyklus: ca. 40 Tage.

Alkohol 11% Vol.

Zucker 9-10 G/L

Gesamte Säure 6 G/L

PH-Wert 3.20

Drucke 4.80 / 5.00 Bar

### Aussehen

Strohgelbe Farbe. Dichter Schaum, feine und anhaltende Perlage.

### Duft

Reich und fruchtig, nach gelbem Apfel, Pfirsich, Glyzine und Akazienblumen. Gleichgewicht und Feinheit mit aromatischen Noten, großer Frische.

### Geschmack

Angenehm säuerlich und würzig, frisch und fruchtig mit guter Fülle. Rund und lang anhaltend, Er hat eine vollkommene Übereinstimmung mit dem Duft und große Harmonie.

Hervorragender Aperitif, aber auch ein sehr guter Begleiter des ganzen Essens mit Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchten. Er passt gut zu allen leichten und delikaten ersten Gängen.

Vor dem Gebrauch kalt stellen (7-8° C) . Am besten im Sektkühler mit Eis servieren.

Weißwein Kelch, mittelgroß. Besser die „Flüte“ vermeiden. Obwohl dort die Perlage sich am besten entwickelt, erlaubt dieses Glas den Düften keine optimale Entwicklung.

An kühlem und dunklem Ort. Lange Aufenthalte im Kühlschrank vermeiden.

Bosco di Gica Brut entwickelt seine charakteristische Frische insbesondere im Jahr nach der Ernte. In den folgenden Jahren verlieren Geschmack und fruchtige Düfte zwar an Intensität, aber er kann bei richtiger Lagerung durch seine breitere Vielfalt für Nase und Gaumen angenehme Überraschungen bieten.

Bosco di Gica scheda tecnica. Rev.02/2010

