

## Bosco Di Gica Brut



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	8.00 st.C
<b>REGION</b>	Veneto
<b>APELACJA</b>	Prosecco Valdobbiad. DOCG
<b>SZCZEP</b>	Prosecco
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	11,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	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 trwałe 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.