



## SCHEDA TECNICA

**Denominazione:**

BOSCO DI GICA Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

**Origine del Nome:** Bosco di Gica: antico nome della zona in cui si trovano i primi vigneti di famiglia

**Tipologia:** Spumante

**Uve:** Glera 95-97%, Chardonnay 3-5%

**Zone di prevalente provenienza delle uve**

Colli dei Comuni di Valdobbiadene-Vidor-Farra di Soligo

**Altezza media dei vigneti:** 180 - 300 m. s.l.m

**Tipo di terreno:** Eterogeneo, presenti in gran numero colline di origine morenica. Suolo argilloso spesso calcareo, magro, asciutto e poco profondo soprattutto alle altitudini maggiori.

**Giacitura ed esposizione:**

Colline spesso con forti pendenze sistemate a girappoggio con esposizione prevalente a Sud.

**Clima:** Temperato con inverni freddi ed estati calde ma non afose. Precipitazioni medie: 1250 mm con massimi a giugno e novembre e minimi a gennaio ed agosto.

Radiazione solare aprile-ottobre: 92745 cal/cm<sup>2</sup>

**Sistemi di allevamento:** Doppio capovolto, Cappuccina.

**Densità d'impianto:** 2500 -3500 piante per ha

**Resa:** Massimo 135 q.li /ha

**Epoca di vendemmia:** 20 settembre – 10 ottobre

**Vinificazione:** Pressatura soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per tre mesi.

**Presatura di spuma:** Metodo italiano in autoclavi di acciaio.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C.

Stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C).

Microfiltrazione prima dell' imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante

Durata del ciclo: circa 40 gg.

**Dati analitici medi:**

Alcool 11% vol. - Zuccheri 9-10 g/l

Acidità totale 6 g/l – pH 3.20 - Pressione 4.80 / 5 bar

**Caratteristiche organolettiche:**

**Aspetto:** Colore giallo paglierino. Spuma fitta e perlage fine e persistente

**Profumo:** Ampio e fruttato, ricorda la mela gialla, la pesca, il glicine e i fiori d'acacia .

Ha equilibrio e delicatezza uniti a note aromatiche di grande freschezza.

**Sapore:** Piacevolmente acidulo e sapido, fresco e fruttato.

Di buona pienezza, rotondità e lunghezza,

ha completa corrispondenza con il profumo e grande armonia.

**Abbinamenti gastronomici:** Eccellente aperitivo ma anche spumante "a tutto pasto" con pesce, crostacei e frutti di mare.

Si abbina con tutti i primi piatti leggeri e delicati.

**Servizio:** Raffreddare poco prima dell' uso a 7-8° C. Ideale servire con secchiello e ghiaccio.

**Tipo di bicchiere consigliato:** Il calice da vino bianco di media ampiezza.

Meglio evitare la flûte che, pur permettendo un'ottima visione del perlage, non lascia sviluppare e cogliere al meglio i profumi.

**Conservazione:** In luogo fresco e buio. Evitare lunghe soste in frigorifero.

**Epoca di consumo:** Il Bosco di Gica Brut esprime le sue massime caratteristiche di freschezza nell'anno successivo alla vendemmia.

Tuttavia, negli anni seguenti, se ben conservato, alla diminuzione dell'intensità dei gusti e profumi fruttati corrisponde una maggiore complessità sia al naso che in bocca che può riservare piacevoli sorprese

