



SCHEMA 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: Brut

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

Zone di prevalente provenienza delle uve

Colline del Conegliano Valdobbiadene

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 con arenarie e marne, 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/cm²

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 non soffice con presse pneumatiche, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata (17-19°C) con lieviti naturalmente selezionati.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per minimo tre mesi.

Presa di spuma: Metodo italiano.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C. Stabilizzazione a freddo (-4°C).

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

Dati analitici medi:

Alcool 11% vol. - Dosaggio 8-10 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.

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 nei 18 mesi successivi 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 può riservare piacevoli sorprese



B

Bosco di Gica scheda tecnica Docg.Rev.02/2020

