



Produktinformation

Prosecco Superiore Brut "Bosco di Gica" (1,5lt.) - Adami

Art-Nr.: 452 / Marke: [Adami Srl - via Rovede, 27 - IT-31020 Colbataldo di Vidor](#)



32,95EUR / Flasche

Grundpreis: 21,97EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

"Bosco di Gica" ist der historische Name der Lage, in der sich die familieneigenen Weinberge befinden. Der Ursprung der Trauben und die Herstellung entsprechen denen des traditionellen Spumante Prosecco. Brut ist etwas trockener, obwohl er den milden, für die Weinrebe typischen Geschmack aufweist. Er hat angenehme leichte Säure und einen ausgeprägten Duft und eignet sich ausgezeichnet als Aperitif. Er paßt aber auch zu Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten. Er wird bei 7° - 8°C serviert und sollte nicht zu lange im Kühlschrank liegen.

Prosecco superiore Valdobbiadene DOCG

Inhalt: 1,5lt.

Traube: Prosecco / Glera

Restzucker: 9g pro Liter



Produktinformation

Alkoholgehalt: 12 %

Anbaugebiet: Italien

Region: Veneto

Allergenhinweis: Enthält Sulfite