

Il Ca' Damosto DOC BRUT è un Prosecco classico e molto apprezzato per il suo equilibrio tra morbidezza e freschezza. Prodotto con Metodo Charmat, esalta le note fruttate dell'uva, offrendo un sorso fragrante e immediato.



SCHEDA TECNICA

Colore

Giallo paglierino con riflessi verdolini, attraversato da un perlage delicato e continuo.

Profumo

Sentori fragranti di mela verde croccante, agrumi succosi e fiori d'acacia creano un bouquet delicato, molto piacevole, semplice ma non banale.

Sapore

Fragrante e fruttato, ha un sorso ricco e maturo, ben bilanciato da una vivace freschezza e da una chiusura piacevolmente sapida.

Tipologia produttiva

Vendemmia manuale delle uve accuratamente selezionate, pressatura soffice e prima fermentazione in serbatoi in INOX termocondizionati. Dopo una sosta sui lieviti di 4 mesi, il vino base viene avviato alla presa di spuma e alla rifermentazione in autoclave secondo il Metodo Martinotti o Charmat.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo Zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

Età media 15/20 anni, allevati a Sylvoz e con una densità di impianto di circa 4000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

SQNPI con rigorosa attenzione alle soglie di intervento e di danno.

Terreni

Profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e talvolta ferro.

Vendemmia

Manuale nella seconda metà di settembre.

Uvaggio

Glera con percentuali inferiori al 15% di varietà complementari per donare maggiore struttura ed equilibrio

Capacità evolutiva

Crescita evolutiva nei due anni dall'imbottigliamento, ha nel lungo periodo una capacità evolutiva "media".

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Absolutamente trasversale ed informale, con pizza alle verdure grigliate e mazzancolle o per una cena audace e sorprendente a base di sushi, fino alla miscelazione nello spritz o al calice per l'aperitivo più classico.

Servizio

Va servito fresco alla temperatura di 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con il ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Ca' Damosto - Prosecco DOC Brut

Ca' Damosto DOC Brut is a classic Prosecco, highly appreciated for its balance between softness and freshness. Produced using the Charmat method, it enhances the grape's fruity notes, delivering a fragrant and immediately enjoyable sip.



DATA SHEET

Color

Pale straw yellow with greenish highlights, marked by a fine and persistent perlage.

Nose

Fragrant notes of crisp green apple, juicy citrus, and acacia blossoms create a delicate and highly enjoyable bouquet, simple yet far from ordinary.

Taste

Fragrant and fruity, it offers a rich and mature palate, well balanced by lively freshness and a pleasantly savory finish.

Method of production

Manual harvest of carefully selected grapes, gentle pressing, and first fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks. After resting on the lees for 4 months, the base wine undergoes secondary fermentation and sparkle development in autoclave, following the Martinotti or Charmat method.

Technical data

Alcohol 11,00% Vol. Residual sugar: 7-9 g/L

Vineyards

Average vine age: 15-20 years, trained using the Sylvoz system, with a planting density of approximately 4,000 vines per hectare.

Vineyards management

Certified under the SQNPI system, with strict attention to intervention and damage thresholds.

Terrain

Deep soils composed of rock and sand conglomerates, with high clay content and occasional presence of iron.

Harvest

Manual in the second half of September.

Grape

Glera, with up to 15% complementary varieties added to enhance structure and balance.

Evolutionary capacity

Evolutionary development over the two years following bottling, with a medium aging potential in the long term.

Formats

0,75 L

Food matching

Absolutely versatile and informal, perfect with grilled vegetable pizza and prawns, or for a bold and surprising sushi dinner, as well as mixed in a spritz or enjoyed by the glass for a classic aperitif.

How to serve

At 6-8 °C and preferably in the bucket with ice.

How to list on wine menu

Ca' Damosto - Prosecco DOC Brut