

*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