

Nasce da una cura meticolosa delle vigne, vinificazioni precise e bassi dosaggi. Il risultato è un vino elegante e fresco, che esprime in modo autentico la tradizione degli spumanti di Valdobbiadene e Conegliano.



SCHEDA TECNICA

Colore

Brillante giallo paglierino con tenui riflessi verdolini, perlage elegante ed equilibrato, avvolge il palato, per chiudere su vene sapide e croccanti.

Profumo

Bouquet fragrante e fruttato caratterizzato da note di fiori bianchi, acacia, mela verde, pera e pesca bianca con sfumature di erbe aromatiche.

Sapore

Equilibrato ed elegante, sorso ricco e maturo, ben bilanciato da una vivace freschezza e da una chiusura piacevolmente sapida.

Tipologia produttiva

La prima fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio con lieviti selezionati e bâtonnage periodi per arricchire il corpo e la piacevolezza al palato. Infine, la presa di spuma e la seconda fermentazione in autoclave con il metodo Martinotti, a bassa temperatura e a contatto dei lieviti.

Dati tecnici

Alcool 11,00% Vol.

Residuo Zuccherino: 7-9 g/L

Vigneti

Tra i 170 e i 200 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est. Viti di 20/30 anni allevate a Sylvoz.

Gestione del vigneto

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

Terreni

Composti maggiormente da marne, calcare ed argilla: le marne oltre a migliorare il drenaggio dell'acqua apportano anche nutrienti essenziali per la crescita della pianta, il calcare mantiene corretti livelli di acidità nelle uve (importante per la freschezza e l'equilibrio nel Prosecco) mentre l'argilla trattiene l'acqua fornendo un supporto essenziale nei periodi di siccità.

Vendemmia

Nella seconda metà di settembre, selezione solo delle migliori uve.

Uvaggio

Glera.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Per una cena romantica, dopo il brindisi con capasanta su salsa di zucca e amaretti, accompagna perfettamente lo spaghetti alle vongole. Si affianca bene a bocconcini di polenta gialla con baccalà mantecato, risotto agli asparagi limone e menta o al nero di seppia.

Servizio

Va servito fresco a 4-6°C, preferibilmente nel secchiello con ghiaccio.

Indicazione in carta vini

Ca' Damosto - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

It is born from meticulous vineyard care, precise winemaking, and low dosage. The result is an elegant and fresh wine that authentically expresses the tradition of Valdobbiadene and Conegliano sparkling wines.



DATA SHEET

Color

Bright straw yellow with delicate greenish highlights, elegant and balanced perlage; it envelops the palate and finishes with crisp, savory notes.

Nose

Fragrant and fruity bouquet characterized by notes of white flowers, acacia, green apple, pear, and white peach, with hints of aromatic herbs.

Taste

Balanced and elegant, with a rich and mature palate, well balanced by lively freshness and a pleasantly savory finish.

Method of production

The first fermentation takes place in stainless steel tanks with selected yeasts and periodic bâtonnage to enhance body and palate pleasure. Finally, the sparkling fermentation and secondary fermentation occur in an autoclave using the Martinotti method, at low temperature and in contact with the yeasts.

Technical data

Alcool 11,00% Vol.

Residual sugar: 7-9 g/L

Vineyards

Between 170 and 200 meters above sea level, with a southeast exposure. Vines aged 20 to 30 years, trained using the Sylvoz system.

Vineyards management

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

Terrain

Composed mainly of marl, limestone, and clay: the marl not only improves water drainage but also provides essential nutrients for vine growth; the limestone helps maintain proper acidity levels in the grapes (important for freshness and balance in Prosecco); while the clay retains water, offering essential support during dry periods.

Harvest

In the second half of September, selecting only the best grapes.

Grape

Glera.

Formats

0,75 L

Food matching

For a romantic dinner, after a toast with scallops on pumpkin and amaretti sauce, it perfectly accompanies spaghetti alle vongole. It also pairs well with yellow polenta bites with creamy cod, asparagus risotto with lemon and mint, or cuttlefish ink risotto.

How to serve

Serve chilled at 4-6 °C, preferably in an ice bucket.

How to list on wine menu

Ca' Damosto - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut