

I nostri vini



scelti
DAMIMMO



ROSSOTASSO

La Casazza
Imbottigliato da Ronco della Fola - annata 2010

Vitigno: Moscato di Scanzo 100%
Alcool: 12,5% vol.
Colore: rosso rubino carico
Caratteristiche: creato ad hoc per i nostri estimatori di vino, ROSSOTASSO è prodotto nel cuore del Moscato di Scanzo. Il profumo è estremamente intenso e carico di aromi con predominanza di frutti di bosco maturi, rose rosse appassite per poi virare con l'ossigenazione, alla cannella e all'incenso. Al palato è un insieme di struttura e freschezza che donano ottima piacevolezza e persistenza.
Wine makers: Mauro Bettoni & Tiziano Vistalli



BIANCONURAXI

Vermentino di Gallura d.o.c.g.
La Casazza
Imbottigliato da azienda agricola Zanatta

Vitigno: Vermentino
Alcool: 13,5% vol.
Colore: giallo con venature verdognole
Caratteristiche: creato ad hoc per i nostri estimatori di vino, BIANCONURAXI presenta un profumo ricco e persistente con note di salvia, menta e rosmarino. In bocca presenta una buona mineralità e la sapidità e la freschezza sono ben bilanciate.
Si consiglia di abbinarlo ad antipasti, primi piatti e secondi di pesce.



ROSSOFALCO

La Casazza
Imbottigliato da Cantine Blasi - annata 2010

Vitigno: Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo
Alcool: 13,5% vol.
Colore: rosso rubino intenso
Caratteristiche: creato ad hoc per i nostri estimatori di vino, ROSSOFALCO presenta grande balsamicità arricchita da note vegetali. In bocca è morbido, profondo e avvolgente con un finale persistente e gustoso.
Si abbina perfettamente alle nostre ricette di famiglia: un vino autentico per una cucina dalle radici profonde.



D'ORO

La Casazza
Imbottigliato da azienda agricola
La Rovere - Torre de' Roveri BG - annata 2013

Vitigno: Moscato Giallo
Alcool: 12,5%
Colore: giallo brillante dorato
Caratteristiche: bouquet ricco e aromatico, con sentori di fiori di campo, erba appena tagliata e tendente al fieno. Al gusto si presenta fresco e di buona beva con ottima consistenza aromatica, note di pesca, albicocca, spiccano note di agrumi, salvia e rosmarino. Da bere fresco, si abbina con antipasti, primi piatti e secondi di pesce.