

I nostri vini

scelti
DAMIMMO



D'ORO

La Casazza 1357
Moscato Giallo della Bergamasca

Vitigno: Moscato giallo
Alcool: 12,5% vol.
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.



ROSSONURAXI

La Casazza 1357
Cannonau DOC

Vitigno: Cannonau
Alcool: 15,5% vol.
Colore: rosso granato vivace
Caratteristiche: vino dal profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Il ROSSONURAXI sopporta lunghi invecchiamenti. Va conservato in una cantina fresca, a temperatura costante e buia. Ideale con piatti molto strutturati quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, ottimo anche con formaggio pecorino.



ROSABEA 2018

La Casazza 1357

Vitigno: Nerello Calabrese
Alcool: 13%
Colore: Rosa Vivo
Caratteristiche: l'aroma è delicato fruttato con note di ribes e ciliegia. Gusto fresco, armonico e piacevolmente persistente. Vino ideale con zuppe di pesce, sformati di verdure, cereali e legumi. Ottimo come aperitivo.



GIULIO

La Casazza 1357
Cabernet Franc Collio doc

Vitigno: Cabernet Franc
Alcool: 13,5% vol.
Colore: rosso rubino nutrito
Caratteristiche: vino dal caratteristico profumo intenso ed erbaceo, molto gradevole, che richiama il vitigno. Erbaceo è poi anche al palato, sostenuto da corpo ed armonia. Pieno e generoso, distinto e austero. Vino da carni fredde, arrostiti di carni bianche e rosse e formaggi stagionati.

I nostri vini



scelti
DAMIMMO



ROSSOTASSO

La Casazza 1357

Vitigno: Moscato di Scanzo 100%

Alcool: 12,5% vol.

Colore: rosso rubino carico

Caratteristiche: 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.



BIANCONURAXI

La Casazza 1357

Vermentino di Gallura docg

Vitigno: Vermentino 100%

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.



ROSSOMIMMO

La Casazza 1357

Vitigno: Sangiovese, Merlot e Ciliegiolo

Alcool: 14,5% vol.

Colore: rosso rubino intenso

Caratteristiche: creato ad hoc per i nostri estimatori di vino, ROSSOMIMMO presenta grande balsamicità arricchita da note vegetali. In bocca è morbido, profondo e avvolgente con un finale persistente e gustoso.

Si abbina perfettamente alla nostra cucina i cui profumi derivano dalla nostra storia, la nostra famiglia, il vostro piacere.



PASSÒ Il nostro passito

La Casazza 1357

Moscato di Scanzo Passito docg

Vitigno: Moscato di Scanzo in passito 100%

Alcool: 15,5% vol.

Colore: rosso rubino intenso

Caratteristiche: pregiato vino ottenuto da uve autoctone in appassimento. Al naso si presenta delicato con note di frutta matura; intenso e persistente con caratteristico sapore dolce, gradevole e armonico con retrogusto di mandorla.

Si consiglia abbinato a dolci da forno e paste lievitate.

Bottiglia da 375 ml