

COL DEL SAS
Extra Dry



COL DEL SAS
Extra Dry
Conegliano Valdobbiadene DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Controlled and Guaranteed Designation of Origin

Il nome di questo vino nasce dalla storia della nostra famiglia, precisamente dalla collina denominata "Col del Sas", in comune di Valdobbiadene, da sempre di nostra proprietà. Lo spumante Col del Sas viene prodotto valorizzando le migliori qualità delle uve provenienti dai vari vigneti aziendali dislocati nell'area DOCG. Questo Extra Dry, così fine e armonico, porta ad esaltazione il carattere del vitigno.

The name of this wine derives from the hill, owned by the Spagnol family and known as "Col del Sas" in the town of Valdobbiadene, where it is produced. Col del Sas Spumante is produced to express the best qualities of the grapes from the various company vineyards spread throughout the territory of the Conegliano Valdobbiadene DOCG. This extraordinarily fine and harmonic Extra Dry exalts the character of the grapes.

CARATTERISTICHE
FEATURES

11% vol

14 g/l

5,8 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

RESIDUO ZUCCHERINO
RESIDUAL SUGAR

ACIDITÀ
ACIDITY

AREA PRODUZIONE
PRODUCTION AREA

Vigneti collinari di proprietà in area DOCG, da Valdobbiadene a Conegliano
Hillside vineyards owned by the Spagnol Family in the DOCG area between Valdobbiadene and Conegliano

VITIGNO
GRAPE VARIETY

Glera
Glera

VINIFICAZIONE
VINIFICATION

In bianco
Fermentation off skins

PRESA DI SPUMA
SECOND FERMENTATION

In autoclave secondo il Metodo Italiano.
Affinamento di almeno 45 giorni
In autoclave according to the Italian Method. Aged at least 45 days

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Profumo fruttato con mela e pera in evidenza; sentori leggeri di crosta di pane. Al palato è morbido ed armonico, con una sensazione tattile unica
Fruity bouquet with strong notes of apple and pear. Hints of bread crusts. Smooth and harmonious to the palate, with a unique tactile sensation

SI ACCOMPAGNA A
SERVING SUGGESTIONS

Ideale in qualsiasi circostanza, dona il meglio di sé in pranzi e cene a base di pesce
Excellent on any occasion, but best with fish luncheons and dinners

SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

8° C in calice da vino bianco di media ampiezza
8° C in a medium-sized glass for a white wine

IN CARTA DEI VINI INDICARE
IN THE WINE LIST, INDICATE

Col del Sas - SPAGNOL
Conegliano Valdobbiadene DOCG
Extra Dry
Vidor (TV) - Italia

