



SPAGNOL
COL DEL SAS

FONDO
Brut nature



FONDO
Brut nature
Conegliano Valdobbiadene DOCG

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

Questo vino rappresenta una delle espressioni tradizionali del nostro territorio. Conosciuto anche come "Prosecco Ancestrale", prevede una rifermentazione in bottiglia nel periodo primaverile e la sosta sui lieviti fino al consumo. Tipico è il suo aspetto "torbido" a causa del deposito dei lieviti sul fondo della bottiglia. Noi ne consigliamo il consumo limpido, dopo la scaraffatura che permette di separare il sedimento.

This wine represents one of the traditional products of our territory. Also known as "Prosecco Ancestrale", it undergoes a re-fermentation in the bottle during the spring and aging on its own yeast until consumed. The typical characteristic of this wine is its turbidity because of the yeast deposit on the bottom of the bottle. We recommend that it be consumed limpido, after decanting, which allows the deposit to separate.

**CARATTERISTICHE
FEATURES**

11,5% vol

1 – 2 g/l

4,5 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**

Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico italiano senza sboccatura e dosaggio del vino finito. Successivo affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi
Re-fermentation in the bottle according to the Classic Italian Method without disgorging or dosing the finished wine. Successively aged in the bottle for 6 months at least

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Sentori marcati di crosta di pane e frutta gialla ben matura. Perlage molto fine data la sosta sui lieviti. Vino molto secco e di struttura, tipicamente torbido con deposito compatto sul fondo
The notes are distinctive of bread crusts and very ripe yellow fruit. The perlage is very fine, given the aging on its own yeasts. Very dry wine, fully bodied, typically cloudy with compact deposit on the bottom

**SI ACCOMPAGNA A
SERVING SUGGESTIONS**

Ideale per tutti i momenti. Il matrimonio perfetto è però con la cucina tradizionale trevigiana basata su primi piatti strutturati e carni alla brace o "spiedo"
This is a wine that is perfect on any occasion. The ideal combination is however with Treviso cuisine, based on rich soups or pasta and meats cooked on a grill or spit

**SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE**

8 - 10° C in ampio calice da vino bianco
8 - 10° C in a large white wine glass

**IN CARTA DEI VINI INDICARE
IN THE WINE LIST, INDICATE**

Fondo - SPAGNOL
Conegliano Valdobbiadene DOCG
Rifermentato in bottiglia sui lieviti
Vidor (TV) - Italia

