




**SPAGNOL**  
COL DEL SAS

**COME RICICLARE**  
How to recycle

**FONDO**  
**Brut nature**  
**Conegliano Valdobbiadene DOCG**

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

**Scopri i nostri vini e come riciclare e salvare il nostro pianeta**  
*Discover our wines' secrets and how to recycle and save our planet*

	SCATOLA	BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
	Cartone ondulato	Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
	PAP 20	GL 71	C/ALU90	FE 40	FOR 51
	<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b> <b>SEPARATE COLLECTION</b>				Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
	Verifica le disposizioni valide nel tuo Comune <i>Check instruction/regulation which are valid in your municipality</i>				
	Separa le componenti e conferiscile in modo corretto <i>Please, separate pieces and recycle them properly</i>				

**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**

**5,5 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



SPAGNOL SOCIETÀ AGRICOLA DI ORAZIO SPAGNOL & C. S.S.  
VIA SCANDOLERA, 51 - 31020 COLBERTALDO DI VIDOR (TV)  
WWW.SPAGNOLCOLDELSAS.COM - INFO@SPAGNOLCOLDELSAS.COM - T.+39 0423 987177  
P.I.00856530266

**Scopri i nostri vini e come riciclare e salvare il nostro pianeta**

*Discover our wines' secrets and how to recycle and save our planet*

	SCATOLA	BOTTIGLIA	CAPSULA	GABBIETTA	TAPPO
	Cartone ondulato	Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
	PAP 20	GL 71	C/ALU90	FE 40	FOR 51
	<b>RACCOLTA DIFFERENZIATA</b> <b>SEPARATE COLLECTION</b>				Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici
Verifica le disposizioni valide nel tuo Comune <i>Check instruction/regulation which are valid in your municipality</i>					
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto <i>Please, separate pieces and recycle them properly</i>					