



SPAGNOL  
COL DEL SAS

COL DEL SAS  
Brut



## COL DEL SAS

Brut

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 Brut, elegante e dal carattere deciso, permette al vitigno Glera di esprimersi al massimo.

*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 Brut is the ultimate exaltation of the character of the Glera grapes.*

### CARATTERISTICHE FEATURES

11% vol

8 g/l

6 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 60 giorni  
*In autoclave according to the Italian Method. Aged at least 60 days*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Note floreali con piacevoli sentori di crosta di pane. Al palato è elegante ma deciso grazie alla spiccata sapidità  
*A bouquet of floral notes with pleasant hints of bread crust. Pleasant and elegant to the palate, but decisive thanks to a bold sapidity*

### SI ACCOMPAGNA A SERVING SUGGESTIONS

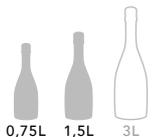
Perfetto come aperitivo ma anche a tutto pasto, in particolare con piatti a base di pesce e cucina giapponese  
*Perfect as an aperitif but also as a table wine, especially with fish and Japanese cuisine*

### 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  
Brut  
Vidor (TV) - Italia



0,75L 1,5L 3L