



SPAGNOL  
COL DEL SAS

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



0,75L 1,5L 3L