



SPAGNOL
COL DEL SAS

QUINDICI16
Extra Brut



QUINDICI16
Extra Brut
Conegliano Valdobbiadene DOCG

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

Quindici16 è un vino che nasce dall'unione delle migliori uve di alcuni dei nostri vigneti piantati nelle zone più vocate, nella collina Cisa a Solighetto, prodotte in due annate diverse. L'abbiamo voluto schietto e integro, senza zuccheri aggiunti, perché fosse l'espressione diretta del nostro vitigno autoctono, la Glera, e del suo potenziale di maturazione. È un vino che danza in perfetto equilibrio fra sapidità e mineralità.

Quindici16 is a wine born of a blend of selected grapes from some of the vineyards cultivated in the best suited zones of the Cisa hills in Solighetto and produced in two different vintages. We intended it to be bold and wholesome, with no added sugars, as it should express the quintessence of our territory, the Glera variety, and its potential when ripe. This is a wine that "sways" in perfect balance between flavour and minerality.

CARATTERISTICHE
FEATURES

11,5% vol

0 - 3 g/l

6,2 g/l

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

RESIDUO ZUCCHERINO
RESIDUAL SUGAR

ACIDITÀ
ACIDITY

AREA PRODUZIONE
PRODUCTION AREA

Collina CISA, fraz. SOLIGHETTO, comune di Pieve di Soligo
Hillside vineyards of CISA, hamlet of SOLIGHETTO, town of Pieve di Soligo

ALTEZZA - ESPOSIZIONE
ALTITUDE - EXPOSURE
180/300 m. slm. - Sud
180/300 m asl. - Southern

VITIGNO
GRAPE VARIETY
Glera
Glera

VINIFICAZIONE
VINIFICATION

Maturazione in acciaio per almeno 6 mesi sulle fecce nobili. Unione di due annate al 50% circa
Aging in steel for at least 6 months on fine lees. A near 50/50 blend of two vintages

PRESA DI SPUMA
SECOND FERMENTATION

In autoclave secondo il Metodo Italiano. Affinamento di almeno 6 mesi
In autoclave according to the Italian Method. Aged at least 6 months

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Note di frutta matura e secca, in particolare nocciola. Gusto secco e sapido, equilibrato. Finale asciutto, molto persistente e minerale
Notes of ripe and dried fruits, especially hazelnuts. Dry and sapid, balanced. Dry finish, very persistent and mineral

SI ACCOMPAGNA A
SERVING SUGGESTIONS

Risotti e primi piatti in genere, secondi piatti di pesci grassi. Di grande soddisfazione il matrimonio con la pizza
Risotto and first courses in general, entrées with oily fish. Also delicious with pizza

SERVIZIO
SERVING TEMPERATURE

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

IN CARTA DEI VINI INDICARE
IN THE WINE LIST, INDICATE

Quindici16 - SPAGNOL
Conegliano Valdobbiadene DOCG
Extra Brut
Vidor (TV) - Italia



0,75L 1,5L 3L