



SPAGNOL  
COL DEL SAS

RIVE DI SOLIGHETTO  
Brut



RIVE DI SOLIGHETTO  
Brut

Conegliano Valdobbiadene DOCG

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

Il Rive di Solighetto è il nostro "cru" aziendale, ovvero il vino che otteniamo dalle uve di alcuni nostri vigneti posti nelle posizioni più vocate, nella collina Cisa a Solighetto. Sono le uve che, vinificate e spumantizzate singolarmente, riescono ad esprimere al meglio l'anima del nostro territorio. È un vino molto elegante che ha il suo punto di forza nel perfetto equilibrio fra olfatto e gusto.

*Rive di Solighetto is the absolute cru, the wine that we obtain from selected grapes from our vineyards in the areas best suited to this variety in the Cisa hill in Solighetto. These are the grapes that, once individually vinified and subjected to sparkling process, are able to express the very quintessence of our territory. It is a very elegant wine that is outstanding thanks to its perfectly balanced bouquet and taste.*

CARATTERISTICHE  
FEATURES

11,5% vol

7 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

In bianco con maturazione in acciaio, almeno 3 mesi sulle fecce nobili  
*Fermentation off skins with maturation in steel tanks, at least 3 months on fine lees*

PRESA DI SPUMA  
SECOND FERMENTATION

In autoclave secondo il Metodo Italiano. Affinamento di almeno 3 mesi  
*In autoclave according to the Italian Method. Aged at least 3 months*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Aromi di frutta matura ed esotica, leggermente balsamico. Gusto intenso ed equilibrato. Mineralità e sapidità in evidenza.  
*Bouquet of mature and exotic fruit, slightly balsamic. Intense and balanced flavour. Minerals and flavour highlighted*

SI ACCOMPAGNA A  
SERVING SUGGESTIONS

Aperitivi e primi piatti, secondi di pesce e carni bianche. Ottimo l'accostamento con pietanze vegetariane grazie alle sue note evolute e secche  
*Aperitifs and soups or pastas. entrées of fish and white meats. Excellent with vegetarian fare thanks to its refined and crisp notes*

SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE

8° C in calice da vino bianco di media ampiezza  
*8° C in a medium-sized white wine glass*

IN CARTA DEI VINI INDICARE  
IN THE WINE LIST, INDICATE

Rive di Solighetto - SPAGNOL  
Conegliano Valdobbiadene DOCG  
Brut  
Vidor (TV) - Italia

