



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

