

**SAN SALVATORE**  
 CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
 PROSECCO SUPERIORE  
**D.O.C.G.**  
**BRUT MILLESIMATO**  
 MILLESIMATO SPARKLING WINE

Abbiamo chiamato il nostro Brut "San Salvatore", come la collina sulla quale si erge l'omonimo castello. Nella parte più alta della collina, ben ventilata e dove il terreno è più roccioso, si trova il vigneto da cui raccogliamo le uve per il nostro Brut. Un Brut fruttato e fragrante, che riposa sui lieviti per quattro lunghi mesi, come da tradizione, e ci regala una bollicina cremosa e sottile che fa subito allegria. Il Brut è lo spumante delle grandi occasioni, che i Conti di Collalto stappavano per inaugurare la grande festa al Castello di San Salvatore e brindare all'inizio della stagione agricola.

*We named our Brut San Salvatore for the hill whose summit bears the Castle of San Salvatore. On the highest part of the hill, favoured by continuous breezes and boasting the rockiest soil, lies the vineyard that produces the grapes for our Brut. Fruit-rich and fragrant, it rests four long months on the fine lees, as tradition specifies; the result is a Prosecco with a refined, creamy mousse that immediately uplifts the soul. This Brut is de rigueur for important occasions: the Counts of Collalto used it to toast great moments at Castle of San Salvatore and to mark the end of the agricultural year.*



**COLLALTO®**

Riconoscimenti/Awards:



# SAN SALVATORE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE

D.O.C.G.

BRUT MILLESIMATO

MILLESIMATO SPARKLING WINE

## TERRITORIO

**Uve:** Glera e altre varietà autoctone quali Verdiso e Bianchetta, provenienti esclusivamente da vigneti di proprietà

**Ubicazione:** colline di Susegana (zona classica del Prosecco Superiore)

**Esposizione:** sud

**Tipologia suolo:** argilloso con base rocciosa

## VENDEMMIA

**Resa per ettaro:** 135 q.li

**Epoca di vendemmia:** 1-10 settembre

## CANTINA

**Vinificazione:** ad una pressatura effettuata in maniera soffice segue la decantazione statica del mosto e la successiva fermentazione in serbatoi termo-condizionati a temperatura controllata (18°C). L'affinamento e la sosta sulle fecce nobili avvengono in acciaio per un periodo che varia da 3 a 6 mesi.

**Presa di spuma:** il vino base viene lavorato secondo il metodo Martinotti-Charmat. Dopo un lungo periodo di sosta sui lieviti, seguente alla presa di spuma, il vino viene filtrato e imbottigliato.

**Affinamento:** in autoclave 4 mesi, successivamente in bottiglia 1-2 mesi.

## DATI ANALITICI

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Residuo zuccherino:** 9 g/l

**Acidità:** 6 g/l

## GROWING AREA

**Grapes:** Glera and other native varieties, such as Verdiso and Bianchetta, grown exclusively in our estate vineyards

**Location:** hills of Susegana (Prosecco Superiore classic zone)

**Aspect:** south

**Soils:** clay on a rock base

## HARVEST

**Yield per hectare:** 135 quintals

**Harvest period:** 1-10 September

## WINE PRODUCTION

**Vinification:** the clusters are pressed gently, and the must gravity-settled, then fermented in temperature-controlled (18°C) steel tanks. The wine matures sur lie in steel for 3-6 months.

**Secondary fermentation:** the wine receives its effervescence through the Martinotti-Charmat method. After a long period of maturation sur lie, it is filtered and bottled.

**Maturation:** 4 months in steel pressure tanks, then 1-2 months in bottle.

## TECHNICAL ANALYSIS

**Alcohol:** 11.5% vol.

**Residual sugar:** 9 g/l

**Acidity:** 6 g/l



0,75L 1,5L 3L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



# COLLALTO®

## DEGUSTAZIONE

Questo Prosecco rappresenta la versione più ancorata al territorio d'origine e la più naturale interpretazione delle caratteristiche del vitigno Glera. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, a dimostrazione della sua grande freschezza. Il perlage risulta persistente, elegante e regolare ed esplose in una spuma fitta e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano note di mela Golden appena matura e di pera Williams, su un fondo floreale delicato e gradevole. Al gusto la sua freschezza domina, senza mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative in una persistenza e una complessità assolutamente degne di nota. Ottimo come aperitivo, in abbinamento ben si accompagna ad antipasti di pesce, delicati fritti di pesce, minestre e risotti a base di verdure. Se ne consiglia il servizio alla temperatura di 6-8°C.

## TASTING

This version of Prosecco is that most deeply reflective of its land of origin and the most natural expression of the characteristics of the Glera grape. It appears a lovely straw-yellow with pale green highlights, testimony to its superbly refreshing character. The bead, long-lingering, elegant, and continuous, explodes into a dense, lively mousse. The bouquet displays fragrances of just-ripe Golden Delicious apple and Williams pear, backgrounded by a graceful, pleasant florality. A refreshing crispness predominates on the palate, but it leaves space for aromatic impressions in a complex progression that is absolutely magisterial. This Brut is outstanding as an aperitif wine, and it partners beautifully with fish antipasti, light fried fish, and vegetarian soups and risottos. Best enjoyed at 6-8°C.