

**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:

2023



2022



2021



2020



# 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 davanti il castello di San Salvatore

**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:** 5,5 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 in front of the San Salvatore castle

**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:** 5,5 g/l



0,75L 1,5L 3L



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



# COLLALTO®

## DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino tenue e lucente, il perlage è fine e persistente. Di media intensità e buona complessità esprime aromi di mela, glicine, fiori d'arancio, acacia, limone, bergamotto e erbe aromatiche come la salvia. Al palato è molto piacevole, di buona struttura, le bollicine fini e vellutate, la spuma densa e raffinata. Il finale è sapido, invitante, agrumato, piuttosto persistente. 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

*San Salvatore appears a shimmering, attractive pale straw-yellow, with a delicate, long-lingering bead.*

*A multi-layered bouquet offers judiciously-intense nuances of ripe apple, wisteria, orange blossom, acacia, lemon zest and bergamot, backgrounded by pungent yet subtle wild herbs, including sage.*

*It is delicious on the palate, its firm structure enfolded in a dense yet elegant mousse of velvety pinpoint bubbles that contribute to a full-flavoured finish, with a seductive, citrusy edge that seems to linger on and on.*

*The perfect aperitif wine, it is also a tasty partner to fish antipasti, light fried fish, soups, and vegetable risottos. Best enjoyed at 6-8°C.*