



COL SANDAGO

EASY ART

Giocosa
ELEGANZA

ART
COLLECTION

Arta Zenti

Easy Art nella sua versione autunno-inverno si presenta con una palette dalle sensazioni più fredde, quasi glaciali, con uno sfondo argentato che impreziosisce, riscaldato da una briosa nota di giallo. Una sinfonia di tonalità cristalline che genera un'opera vibrante, un invito ad immergersi in un universo emotivo intenso come quello invernale.

Una collezione ricca di sfaccettature di forme e linguaggi diversi come la personalità dell'Artista.

"Linee e pennellate che con estrema facilità e leggerezza sono l'interpretazione temporale del nostro essere"
così dall'espressione artistica di Martino Zanetti nasce Easy Art.

Martino Zanetti



ART COLLECTION

Easy Art, Spumante in edizione limitata ispirato all'Opera di Martino Zanetti, rappresenta una fusione magistrale di arte ed enologia, in cui le linee calligrafiche del quadro originale si trasformano in una Giocosa Eleganza di colori. Le uve bianche accuratamente selezionate, dedicate esclusivamente a questo progetto, contribuiscono a creare un vino unico nel suo genere, espressione artistica che si trasforma in eccellenza creativa.

Questa Art Collection di Col Sandago, ci racconta una storia affascinante, dove il vino e l'arte si intrecciano da sempre, trasformando l'esperienza sensoriale in un viaggio attraverso valori estetici e culturali profondi.

Ideale per celebrare momenti speciali e occasioni uniche, dove il vino e la convivialità si fondono in un'atmosfera di magia e raffinatezza. Che sia una cena elegante o una festa tra amici, questo Spumante trasforma ogni occasione in un'esperienza indimenticabile, arricchita dalla bellezza e dalla creatività che solo l'arte può offrire.

EASY ART

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità Brut.

UVE/VITIGNI: a bacca bianca.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata.

PRESA DI SPUMA: rifermentazione in autoclave per minimo 60 giorni a temperatura costante di 16-18 °C. Segue poi la filtrazione e la stabilizzazione a freddo.

IMBOTTIGLIAMENTO: a pressione isobarica, previa filtrazione sterile dello spumante.

ASPETTO: brillante con emissione di spuma fine e persistente.

COLORE: giallo brillante.

PROFUMO: gradevole, tipicamente fruttato.

GUSTO: morbido, armonico e persistente.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo e tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 7g/l

FORMATO: 750 ml / 1500 ml



COL SANDAGO

colsandago.it

