



COL SANDAGO

EASY ART  
**Giocosa**  
Eleganza

*Paola Zamboni*

ART  
COLLECTION

Martino Zanetti

# ART COLLECTION



Martino Zanetti, 2025  
Tecnica: Acrilico su plexiglass

*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.

In questa nuova veste *Easy Art* si manifesta in una palette vibrante: sull'avvolgente sfondo di rosa acceso si alternano campiture d'arancio brillante e lampi di blu notte, velati da delicate note di verde germoglio. È un inno al colore, che scorre libero e fluido fino a comporsi in un equilibrio armonico in cui energia, movimento e luce si accordano.

“*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*.

## 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** 11,5% Vol.

**ZUCCHERI RESIDUI** 8,5 g/l

**FORMATO** 750 ml



V63111039



COL SANDAGO

[colsandago.it](http://colsandago.it)

