



# Tenuta d'Asolo Progress

Country & Wine House

# Col del Sol ASOLO PROSECCO Superiore DOCG Brut



VEGETALOK  
AZIENDA N. 1123



Disponibile nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry, viene prodotto con metodo Charmat lungo (6 mesi) che prevede una maggiore permanenza sui lieviti durante la presa di spuma.

Col del Sol Brut è caratterizzato da un brillante giallo paglierino dalla spuma fitta e compatta. Freschi ed eleganti sentori di glicine, scorza d'agrumi e pera Kaiser seguiti da erbe aromatiche quali rosmarino e verbena officinale. Avvolgente al palato, con eco minerale. Assaggio appagante e vellutato, di beva accattivante e sapida chiusura. Indicato come aperitivo, primi piatti e secondi di pesce. Va servito ad una temperatura di 4/6°C.



## CARATTERISTICHE

Viticoltura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	10 g/l (Brut)
Alcol	11,5%
Formato	0,75 l
Temperatura di Servizio	4/6 °C
Abbinamenti	Aperitivi, primi piatti e secondi di pesce
Tipologia	Spumante
Cantina	Progress Country & Wine House
Regione	Veneto



Società Agricola  
**Progress Country & Wine House**  
Società semplice  
Via Palladio 27/C - 31011 Asolo (TV), Italy

Tel. +39 0423 078063

info@progresscountrywinehouse.com  
www.progresscountrywinehouse.com