



Disponibile nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry, è prodotto esclusivamente con uve Glera raccolte e selezionate a mano nei vigneti dei Colli Asolani. Caratterizzato da un colore giallo paglierino e da un perlage finissimo e persistente, esprime tutta la ricchezza minerale del territorio. All'olfatto si presenta con spiccati sentori di frutta bianca, mentre al gusto è gradevolmente acidulo, sapido e di grande freschezza. Indicato per abbinamenti con pasticceria secca, stuzzichini, antipasti e ideale per ogni occasione di convivialità, va servito ad una temperatura di 6/8°C.



#### CARATTERISTICHE

Viticultura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	16 g/l (ExtraDry)
Alcol	11,5%
Formato	0,75 l
Temperatura di Servizio	6/8 °C
Abbinamenti	Stuzzichini, Antipasti, Pasticceria secca
Tipologia	Spumante
Cantina	Progress Country & Wine House
Regione	Veneto

