



Tenuta d'Asolo  
**Progress**

Country & Wine House

# Col del Sol

## ASOLO PROSECCO Superiore DOCG

### Brut



Disponibile nelle versioni Extra Brut, Brut ed Extra Dry, viene prodotto con metodo Charmat lungo (4/5 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](mailto:info@progresscountrywinehouse.com)  
[www.progresscountrywinehouse.com](http://www.progresscountrywinehouse.com)