



Country & Wine House



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.

Col del Sol

ASOLO PROSECCO Superiore DOCG

Brut



CARATTERISTICHE

Viticoltura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	10 g/l (Brut)
Aicol	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