



Tenuta d'Asolo Progress

Country & Wine House



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 Extra Dry è caratterizzato da un brillante colore giallo paglierino e da un vivace perlage setoso. È dotato di ottimo volume ed equilibrio e presenta un profilo aromatico ricco e persistente, impreziosito da delicate note floreali di ginestra, chinotto e tarassaco. Il finale fruttato di mela, pera e melone bianco lo rendono unico ed inconfondibile. Indicato come aperitivo, abbinato a cucina orientale e speziata, dolci a base di frutta fresca o fragranti. Va servito ad una temperatura di 4/6°C.



Col del Sol

ASOLO PROSECCO Superiore DOCG

Extra Dry



CARATTERISTICHE

Viticultura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	17 g/l (ExtraDry)
Alcol	11,5%
Formato	0,75 l
Temperatura di Servizio	4/6 °C
Abbinamenti	Aperitivi, cucina orientale e speziata, dolci a base di frutta fresca o fragranti
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