



Tenuta d'Asolo Progress

Country & Wine House

Col del Sol ASOLO PROSECCO Superiore DOCG Extra Brut



VEGETALOK
AZIENDA N. 1123



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 Extra Brut, cavallo di battaglia dell'azienda, è caratterizzato da un giallo paglierino con riflessi verdolini che anticipano il sorso, bollicine fini e persistenti. All'olfatto presenta note fresche, di scorza di limone, mela verde e basilico. Il sorso si presenta secco, fresco e persistente con un finale ben bilanciato di agrumi. Avvolgente al palato, con eco minerale. Assaggio appagante e vellutato, di beva accattivante e sapida chiusura. Indicato come aperitivo, antipasti di pesce crudo e piatti di pesce di buona struttura ed eleganza. Va servito ad una temperatura di 4/6°C.



CARATTERISTICHE

Viticultura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	6 g/l (ExtraBrut)
Alcol	11,5%
Formato	0,75 l
Temperatura di Servizio	4/6 °C
Abbinamenti	Aperitivo, antipasti di pesce crudo e piatti di pesce di buona struttura ed eleganza
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