



# Tenuta d'Asolo Progress

Country & Wine House

# Col del Sol

## ASOLO PROSECCO Superiore DOCG Brut



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 sulle fecce e l'aggiunta del liqueur d'expédition dopo la rifermentazione. Caratterizzato da un brillante colore giallo paglierino e da un vivace perlage setoso e frizzantino, è dotato di ottimo volume ed equilibrio e presenta un profilo aromatico ricco e persistente, impreziosito da delicate note floreali e fruttate, che esprime la particolarità del terroir d'origine e lo rende unico e inconfondibile. Indicato per abbinamenti con aperitivo, antipasti, primi piatti, pesce, frittura di pesce, salumi, va servito ad una temperatura di 6/8°C.



### CARATTERISTICHE

Viticultura	Biologico
Denominazione	Asolo Prosecco Superiore DOCG
Vitigno	Glera
Zuccheri Residui	10 g/l (Brut)
Alcol	11,5%
Formato	0,75 l
Temperatura di Servizio	6/8 °C
Abbinamenti	Aperitivi, Antipasti, Primi piatti, Pesce, Frittura di pesce, Salumi
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