



TORRE ZECCHEI



La delicatezza del colore rosato richiama alla mente il rosso della luna in eclisse, raro ed affascinante evento che vede la luna velarsi del colore rossastro. Da qui il nome "Lune" per un vino dal carattere singolare e moderno, che soddisfa il palato ed appaga i sensi del giovane consumatore.

TIPOLOGIA: Spumante Rosè Dry

AREA DI PRODUZIONE: Marca Trevigiana

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: In bianco e in rosso. 3/4 della massa totale viene vinificata in bianco per essere poi aggiunta durante la fermentazione ad 1/4 di uve con le proprie bucce. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata di 20 °C. La presa di spuma avviene a bassa temperatura in autoclave con breve sosta sui lieviti per preservare il fruttato.

COLORE: Rosa delicato con sfumature particolari

GUSTO: Fresco, morbido, vivace e penetrante con sentori fruttati.

SERVIRE: a 8/10° stappare la bottiglia al momento del consumo. Amato molto dai più giovani, si abbina bene a pietanze gustose a base di pesce, pastasciutte con sughi delicati o semplicemente con aperitivo con stuzzichini dolci o salati

LUNE ROSE' DRY

The delicacy of the pink color recalls the red color of the moon in eclipse, rare and fascinating moment when the moon is covered by a reddish cloud. This is the reason for the name "Lune" for an exclusive wine that has a peculiar and innovative nature that satisfies the palate and pleases the senses.

WINE TYPOLOGY: Spumante Rosè Dry

AREA OF PRODUCTION: Area of Marca Trevigiana

GRAPE HARVEST: Manual harvest in small containers

WINE TREATMENT: partially with no peel and partially with red peel. Firstly 3/4 of the total quantity stands a wine treatment with no peel, and then it is added to the remaining 1/4 of grapes with their own peel. Soft press of the grapes strictly entire, natural decanting and controlled fermentation at monitored temperature of 20°. The sparkling process takes place at low temperature inside autoclave with a short period with the yeasts to save the fruity taste.

COLOR: delicate rose with orange shades.

FLAVOUR: fresh, smooth, lively and penetrating, with fruity sensations.

HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. This product is loved more by young people, it matches perfectly with fish dishes, pasta with dainty sauces, or simply as an aperitif with appetizers, both sweet and salty.

Tenuta Torre Zecchei di Eli Spagnol & C. SS. Soc. Agricola

Via Capitello Ferrari I-3 - Valdobbiadene (Treviso) Italia

Tel. 0423.976183 Fax 0423.905041 web: www.torrezecchei.it - info@torrezecchei.it