



TORRE ZECCHEI



Inizialmente creato per una realtà americana, “ZK” nasce come abbreviazione di Zecchei, proprio per semplificare la pronuncia inglese, e che poi abbiamo deciso di mantenere anche per la produzione italiana visto che era un nome semplice e d’impatto per questo spumante dagli aromi inconfondibili e decisi, ma allo stesso tempo sapido, secco, fresco ed armonico.

TIPOLOGIA: Prosecco Doc Treviso Brut

AREA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene – Conegliano

VITIGNO: 100% Glera

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE: In bianco, in assenza di 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: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage di notevole finezza

GUSTO: Sapido, fresco ed armonico.

SERVIRE: Servire a 8/10° stappando la bottiglia al momento del consumo. Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittiture e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori “frutti” di stagione.

PROSECCO DOC TREVISO BRUT “ZK”

At first this wine was born to be introduced in the American market, and “ZK” is the short form of Zecchei, to simplify the English pronunciation of the word. Then we decided to maintain the name also for the Italian production, considering it a simple and incisive name for this sparkling wine, rich in exclusive aroma but at the same time savoury, dry, fresh and harmonious.

WINE TYPOLOGY: Prosecco doc Treviso Brut

AREA OF PRODUCTION: Area of Valdobbiadene – Conegliano

GRAPE VARIETY: 100% Glera

GRAPE HARVEST: Manual harvest in small containers

WINE TREATMENT: with no 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: straw dull yellow, with greenish shades. Fine perlage

FLAVOUR: savoury, fresh and harmonious.

HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. Perfect as aperitif, served with battered vegetables, fried food and cheese, and also with cold pasta dressed with the seasonal fruits.

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