



TORRE ZECCHEI



“Cialt” antico soprannome della nostra famiglia, a cui abbiamo voluto dedicare questo spumante, prodotto di un’accurata scelta delle nostre uve, dal quale nasce un vino deliziosamente fruttato e morbido al palato.

TIPOLOGIA: Prosecco Doc Treviso Extra Dry

AREA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene – Conegliano - Asolo

VITIGNO: 100% Glera

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: 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, limpido, accompagnato da un perlage fine e persistente.

GUSTO: Sapido, fresco ed elegante.

SERVIRE: Servire a 8/10° stappare la bottiglia al momento del consumo. Ottimo con primi piatti a base di molluschi e crostacei, si abbina perfettamente con gli antipasti di salmone o pesce in genere.

PROSECCO DOC TREVISO “CIALT” EXTRA DRY

“Cialt” is the old nickname of our family, that we decided to use as the name of this sparkling wine, produced by an accurate selection of our grapes, that give a delicious fruity wine, soft at palate.

WINE TYPOLOGY: Prosecco doc Treviso Extra Dry

AREA OF PRODUCTION: Area of Valdobbiadene - Conegliano - Asolo

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, clear, enriched with a fine and persistent perlage.

FLAVOUR: savoury, fresh and elegant.

HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. Perfect with shellfish, it is a good accompaniment to fish appetizer, especially salmon.

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