



TORRE  
**ZECCHETI**

**PROSECCO DOC EXTRA DRY**

*Cuvée Angelica Millesimato*

*I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti  
(Salvador Dalí)*





**TORRE ZECCHEI**



*Vino spumante dal colore giallo paglierino limpido, con perlage fine e resistente. Delicatamente fruttato lascia distinguere profumi di mela, pera ed agrumi che sfumano nel floreale. In bocca è morbido ed al tempo stesso asciutto, dal retrogusto che richiama le caratteristiche olfattive.*

**TIPOLOGIA: Prosecco Doc Extra Dry**

AREA DI PRODUZIONE: Zona Valdobbiadene - Conegliano

VITIGNO: 100% Glera

VENDEMMIA: Raccolta manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE: In bianco. Leggera pressatura dell'uva rigorosamente intera, decantazione naturale e fermentazione a temperatura controllata.

COLORE: Giallo paglierino scarico e limpido

GUSTO: Fresco ed asciutto con sentori floreali.

Servire: Fresco a 8/10° C. Ottimo come aperitivo, primi piatti e formaggi. Ottimo con i crostacei.

## PROSECCO DOC EXTRA DRY *Cuvee Angelica Millesimato*

*Spumante with straw yellow light color, with fine and persistant perlage. Gently fruity with apple, pear and citrus fruit aroma that fades in flowery. It is a soft and dry wine, with an aftertaste that recalls the olfactory sensations.*

**WINE TYPOLOGY: Prosecco Doc Extra Dry.**

AREA OF PRODUCTION: Area od Valdobbiadene - Conegliano.

GRAPE VARIETY: 100% Glera

GRAPE HARVEST: Hand harvesting in small containers

WINE TREATMENT: White. Light press of grapes strictly entire, natural decanting and controlled fermentation.

COLOR: Straw yellow light color.

FLAVOUR: Fresh and dry with flowery scents.

HOW TO SERVE: Cool at 8/10° C. Perfect as aperitive, first courses and cheese. Excellent also with sellfish.

**Tenuta Torre Zecchei di Eli Spagnol & C. S.S. Soc. Agricola**

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

Tel. 0423.976183 Fax 0423.905041 web: [www.torrezecchei.it](http://www.torrezecchei.it) - [info@torrezecchei.it](mailto:info@torrezecchei.it)