



TORRE ZECCHEI



Caratteristico vino frizzante dal delicato profumo e dal gusto tipico del vino del nostro territorio. E' una versione particolare del Prosecco, dal carattere fresco e brioso. La bottiglia si distingue per la tipica chiusura a spago del tappo, rigorosamente fatta a mano, che rievoca l'imbottigliamento come da antica tradizione.

TIPOLOGIA: Prosecco Doc Treviso Frizzante

AREA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene – Conegliano

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 e la freschezza.

COLORE: Giallo paglierino chiaro e lucente, dal perlage vivace e persistente

GUSTO: Fine, delicato ed elegante, caratterizzato da una piacevole sensazione di uva matura.

SERVIRE: Servire a 8/10° stappare la bottiglia al momento del consumo. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto.

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE "COL SPAGO"

Typical sparkling wine with fine fragrance and the classical taste of Prosecco. It is the particular version of Prosecco, with a fresh and slightly sparkling character. The bottle stands out for its classical closure of the cork through rope, strictly hand made, that is recalling a hand made bottling.

WINE TYPOLOGY: Prosecco doc Treviso Sparking

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 bright yellow, with vivid and persistent perlage

FLAVOUR: fine, soft and elegant, with a pleasant sensation of mature grapes.

HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. Perfect as aperitif, and in any occasion.

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