



TORRE ZECCHEI



Esiste una zona particolarmente rinomata all'interno del comune di Valdobbiadene. La collina di Cartizze è infatti una vera e propria gran Cru'. Per la particolare esposizione al sole e la mineralità del terreno, qui il vitigno produce acini dal sapore più dolce e gradevole, che rendono la qualità del prodotto Superiore. La vendemmia effettuata più tardi conferisce al vino una concentrazione di intensi aromi.

TIPOLOGIA: Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry

AREA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene

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, luminoso e brillante con eccellente perlage.

GUSTO: Netto ed equilibrato, morbido e fruttato.

Di buona pienezza e struttura.

SERVIRE: Servire a 8/10° stappando la bottiglia al momento del consumo. Lo Spumante da dessert per eccellenza, ottimo con la Millefoglie e la Crema Chantilly

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG CARTIZZE DRY

There is a special reputed area in Valdobbiadene. The hill of Cartizze is a proper and real Cru'. Thanks to its exposure to the sun and to the mineral land, here the Vineyard gives the sweetest grapes, that makes the wine quality superior. The grape harvest is made a little late, to give to the wine a very intense aromatic concentration.

WINE TYPOLOGY: Valdobbiadene Cartizze Superiore Docg Dry

AREA OF PRODUCTION: Area of Valdobbiadene

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, bright with an excellent perlage

FLAVOUR: balanced and strong, soft and fruity. Well structured.

HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. This is the classical sparkling wine for dessert, as Millefoglie and Chantilly Cream.

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