



TORRE ZECCHEI



Punta di diamante dell'azienda, è un vino in cui possiamo trovare la migliore qualità dei nostri meravigliosi vigneti, frutto di un'accurata selezione delle migliori uve raccolte a mano nei nostri vigneti in collina. Spumante dal sapore gradevole, leggermente amabile che esalta al massimo la qualità che si ottiene dalle nostre colline.

TIPOLOGIA: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

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 verdi, impeccabile nella limpidezza arricchita da un'incessante perlage.

GUSTO: Fresco, con percettibile nota dolce, morbido ed equilibrato, gradevole con sentori floreali.

SERVIRE: a 8/10° stappando la bottiglia al momento del consumo. Ideale a tutto pasto o per accompagnare pasticceria secca e frutta in genere, comunque per tutte le occasioni di incontro e di festa.

VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO DOCG

Diamond point product of the Company, this is a wine where we can find the best qualities of our wonderful vineyards, the result of an accurate selection of the best grapes reaped during the grape harvest. It is a sparkling wine with a pleasant taste, slightly smooth that brings out at most the quality of our production.

**WINE TYPOLOGY: Valdobbiadene Prosecco Superiore
Docg Extra Dry**

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 green shades, perfect in brightness enriched by an endless perlage.

FLAVOUR: fresh, with a perceptible sweet note, soft and balanced, pleasant with floral scents.

HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. Perfect at any time or to accompany pastries or biscuits and any fruit, and ideal for any meeting and festive 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