



TORRE ZECCHEI



Le uve con le quali produciamo questo vino derivano dal vigneto più antico della nostra Azienda, e ciò ne è garanzia di qualità e tradizione. È uno spumante corposo, accattivante e versatile, capace di stuzzicare e soddisfare i palati più esigenti. Questo vino è capace di valorizzare qualsiasi momento ed occasione grazie alla sua fragranza e freschezza.

TIPOLOGIA: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

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 brillante, arricchito da un fine e persistente perlage

GUSTO: Fresco, fragrante, asciutto e piacevolmente acidulo.

SERVIRE: a 8/10° stappando la bottiglia al momento del consumo. Ideale come aperitivo per accompagnare stuzzichini di vario genere o pasticcini salati.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DOCG

Grapes used to produce this wine come from the oldest Vineyard we have, and this is the basic reason why we obtain a high quality wine. This is a strong sparkling spumante, that satisfy the most palates and can value any moment and occasion thanks to its freshness and fragrance.

WINE TYPOLOGY: Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut

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