



LE RAMPE VINO TRANQUILLO
COLLINE ALTAMARCA

Amicizia stretta dal vino non dura da sera a mattino



Ottenuto da uve provenienti da un vigneto situato nella zona di Valdobbiadene Conegliano i cui ripidi filari denominati "rampe" danno il nome a questo vino, proposto dalla nostra esperienza nella versione di vino tranquillo. Un vino che ama farsi apprezzare per i sentori che rievocano il profumo dell'uva durante una piacevole passeggiata tra i filari in un caldo pomeriggio d'autunno.

TIPOLOGIA: Bianco Tranquillo delle Colline dell'Altamarca Trevigiana

AREA DI PRODUZIONE: Colline dell'Altamarca Trevigiana

VITIGNO: 100% Glera

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE: In bianco. Pressatura soffice dell'uva intera, decantazione naturale e statica, con lieve criomacerazione delle bucce, in modo da ottenere un vino con maggiore ampiezza aromatica e con una struttura più piena

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli

GUSTO: Pieno, rotondo, asciutto e lievemente fruttato

SERVIRE: Servire a 10/12° stappare la bottiglia al momento del consumo. Ottimo che si abbinia elegantemente ad antipasti delicati di mare e di terra, o per accompagnare bocconcini marinati tipici della tradizione veneta.

LE RAMPE VINO TRANQUILLO COLLINE ALTAMARCA

This wine is obtained by grapes from a Vineyard set in the area of Conegliano Valdobbiadene, where the steep rows called "rampe" give the name to this wine, proposed by our experience in the less famous variety of not sparkling wine. This wine is well appreciated for its smell that recalls the fragrance of the grapes as during a nice walk in the vineyard in a warm autumn afternoon.

WINE TYPOLOGY: not sparkling white wine of Altamarca Trevigiana hills.

AREA OF PRODUCTION: Altamarca Trevigiana hills.

GRAPE VARIETY: 100% Glera

GRAPE HARVEST: Manual harvest in small containers

WINE TREATMENT: White treatment with no peel. Soft press of the entire grapes, natural decanting at controlled temperature, with soft maceration of the peels, in order to obtain a more structured wine with a wider aroma.

COLOR: straw dull yellow, with green shades.

FLAVOUR: full, round, dry and slightly fruity.

HOW TO SERVE: at 10/12°C and uncork the bottle just before the consumption. It is perfect with fish or meat appetizers, or to accompany marinated stews typical of the tradition of Veneto.

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