

## AZ. TORRE ZECCHEI TV: EXTRA BRUT SENZA SOLFITI UN VERO CAPOLAVORO!

Valdobbiadene "Terra di vite e di vino". Anticamente chiamata Duplavis (per essere collocata tra i due rami in cui si divideva il fiume Piave) attualmente una delle realtà italiane più famose per la produzione vitivinicola: in particolare dei vini Prosecco e Cartizze. Qui si è radicata nei secoli una viticoltura di pregio che ha disegnato in profondità il paesaggio collinare e la sua civiltà. In questa terra dove tutto profuma di vino e di cose buone, ha sede l'Azienda Agricola Eli Spagnol.

"TORRE ZECCHEI" nasce nel 2006 da un connubio di esperienza ventennale, amore per la terra e passione per il proprio lavoro. Eli Spagnol, infatti, ha operato fin dal 1986 nell'azienda fondata con il fratello ed ora, a seguito del ricambio generazionale all'interno della stessa, dà vita ad una nuova azienda a conduzione familiare.

La particolare posizione a levante del vigneto situato su un ripido pendio delle colline di Cozzuolo, fa sì che la pogrugiada mattutina si asciughi molto rapidamente; questa favorevole condizione riduce la formazione di malattie e di conseguenza riduce la necessità di trattamenti alla vite, da cui si riesce ad ottenere un'uva particolarmente sana ed una maturazione ottimale.

Per questo nasce il "Bonorivo" il cui nome in dialetto Veneto significa "Mattiniero", l'Extra Brut senza Solfiti Aggiunti.

La vendemmia viene fatta naturalmente a mano, selezionando le eventuali uve non sane e dopo una breve macerazione, segue la pressatura soffice.

Con il raffreddamento del mosto, si effettua la prima separazione delle fecce, e anche nella fermentazione primaria non viene aggiunto nessun tipo di prodotto chimico. Terminata la fermentazione, dopo qualche travaso necessario per la pulizia del nuovo vino, lo stesso viene conservato in recipienti di acciaio a temperatura controllata. Per conservare il vino, viene usato il metodo dei lieviti in sospensione nel prodotto, così facendo si evita l'insorgere di ossidazioni e altre indesiderate malattie.

La presa di spuma avviene con una piccola aggiunta di lievito selezionato. La fermentazione lenta e a bassa temperatura permette di ottenere una bollicina fine e persistente. La permanenza nelle fecce per oltre 3 mesi ci permette di dare una stabilità naturale al vino. L'imbottigliamento in una bottiglia champagnotta classica ma scura di colore, permette di allungare la vita a questo vino dalle caratteristiche antiche, usando nuove tecnologie.

Col passare del tempo potrà essere presente del sedimento sul fondo della bottiglia. Segno di un prodotto dalla genuinità garantita; le sue caratteristiche sono in particolare la bevibilità, con delle sensazioni ricche di sapori, consigliato a tutto pasto e particolarmente consigliato a chi soffre di specifiche allergie. Non raffreddare per lungo tempo.

Noi lo abbiamo testato due volte e sempre con la stessa squadra (un giornalista eno-gastronomo, un enologo, uno chef stellato, un sommelier Ais e un degustatore Onav): questo il nostro giudizio.

### Analisi Organolettica e sensoriale

- Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino medio-intenso e con riflessi verdognoli di tarda primavera; la cromatura è intatta, ottima la pulizia e l'integrità di questo vino, assenza di torbido o fondi di natura enologica; La bollicina è splendida, costante, microscopica, continua che subito ti invoglia ad assaggiarla.

Vi consigliamo di far riposare per qualche secondo lo spumante nel bicchiere in modo che la carbonica si espanda bene nel bicchiere senza "pizzicare" l'olfatto;

- Al naso ti sconvolge i sensi: pensi di trovarti di fronte ad una specie di Prosecco e invece pare uno spumante metodo classico. Neutro olfattivamente, sensazioni di uva quasi matura, pane in crosta appena uscito dal forno a legna, estremamente piacevole.

- In bocca è una fiaba, da far venire i brividi: un'eccellenza di vino spumante che sta sui lieviti selezionati per circa 4 mesi. Le sensazioni di uva si ripetono sensibilmente, così la crosta di pane, l'equilibrata acidità, l'avvolgenza del vino e della bollicina. È uno spumante dalle caratteristiche particolari, dall'alto livello salutistico, pulito, sano, dall'ampia abbinabilità, ovvero, a tutto pasto. Vino da non perdere assolutamente che riteniamo unico nell'esperienza di questa zona d'Italia.

Vitigno: Glera di Valdobbiadene - Gradazione alcolica: 12% Vol - Zuccheri residui: 0-2 gr/l - Acidità Totale: meno di 0,5 gr/l

Info: Tenuta Torre Zecchei di Eli Spagnol

Via Capitello Ferrari, 1/c 3,  
31049 VALDOBBIADENE (Treviso)  
tel. 0423 976183, fax 0423 905041  
web: [www.torrezecchei.it](http://www.torrezecchei.it)  
e-mail: [info@torrezecchei.it](mailto:info@torrezecchei.it) Â

---