



Inizialmente creato per una realtà americana, "ZK" nasce come abbreviazione di Zecchei, proprio per semplificare la pronuncia inglese, e che poi abbiamo deciso di mantenere anche per la produzione italiana visto che era un nome semplice e d'impatto per questo spumante dagli aromi inconfondibili e decisi, ma allo stesso tempo sapido, secco, fresco ed armonico.

TIPOLOGIA: Prosecco Doc Treviso 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 scarico con riflessi verdognoli, perlage di notevole finezza
GUSTO: Sapido, fresco ed armonico.
SERVIRE: Servire a 8/10° stappando la bottiglia al momento del consumo. Ottimo come aperitivo servito con verdure pastellate, frittiture e formaggi, nonché da ottime paste fredde condite dai migliori "frutti" di stagione.

**PROSECCO DOC TREVISO
 BRUT "ZK"**

At first this wine was born to be introduced in the American market, and "ZK" is the short form of Zecchei, to simplify the English pronunciation of the word. Then we decided to maintain the name also for the Italian production, considering it a simple and incisive name for this sparkling wine, rich in exclusive aroma but at the same time savoury, dry, fresh and harmonious.

WINE TYPOLOGY: Prosecco doc Treviso 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 greenish shades. Fine perlage
FLAVOUR: savoury, fresh and harmonious.
HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. Perfect as aperitif, served with battered vegetables, fried food and cheese, and also with cold pasta dressed with the seasonal fruits.

cod. SP0163



"Cialt" antico soprannome della nostra famiglia, a cui abbiamo voluto dedicare questo spumante, prodotto di un'accurata scelta delle nostre uve, dal quale nasce un vino deliziosamente fruttato e morbido al palato.

TIPOLOGIA: Prosecco Doc Treviso Extra Dry
AREA DI PRODUZIONE: Valdobbiadene - Conegliano - Asolo
VITIGNO: 100% Glera
VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti
VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: 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, limpido, accompagnato da un perlage fine e persistente.
GUSTO: Sapido, fresco ed elegante.
SERVIRE: Servire a 8/10° stappando la bottiglia al momento del consumo. Ottimo con primi piatti a base di molluschi e crostacei, si abbina perfettamente con gli antipasti di salmone o pesce in genere.

**PROSECCO DOC TREVISO
 "CIALT" EXTRA DRY**

"Cialt" is the old nickname of our family, that we decided to use as the name of this sparkling wine, produced by an accurate selection of our grapes, that give a delicious fruity wine, soft at palate.

WINE TYPOLOGY: Prosecco doc Treviso Extra Dry
AREA OF PRODUCTION: Area of Valdobbiadene - Conegliano - Asolo
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, clear, enriched with a fine and persistent perlage.
FLAVOUR: savoury, fresh and elegant.
HOW TO SERVE: at 8/10°C and uncork the bottle just before the consumption. Perfect with shellfish, it is a good accompaniment to fish appetizer, especially salmon.

cod. SP0164



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.

cod. SP0162

VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG

Cartizze Dry



DENOMINAZIONE: Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

TIPOLOGIA: Spumante Dry

VITIGNO: 100% Glera

AREA PRODUZIONE: Valdobbiadene

VENDEMMIA: Raccolta rigorosamente manuale in piccoli recipienti

VINIFICAZIONE/SPUMANTIZZAZIONE: 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. La vendemmia effettuata più tardi conferisce al vino una concentrazione di intensi aromi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA: Giallo paglierino scarico, luminoso e brillante con eccellente perlage

OLFATTO: Fine, fruttato e armonico

GUSTO: Armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza; fruttato ricco, con buona pienezza e lunghezza

SERVIZIO: 8/10°C stappando la bottiglia al momento del consumo

ABBINAMENTI: Lo spumante da dessert per eccellenza, ottimo con la Millefoglie e la crema Chantilly

Formato: 0,75 litri 

DATI ANALITICI

ALCOL: 11,5%vol

ACIDITÀ TOTALE: 5,0 g/l

ZUCCHERO: 21 g/l

Curiosità

Vertice qualitativo della denominazione, il Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima e terreni antichi.



PRINCIPIO DI DOMINANZA

cod. SP0169