



RUSTICO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Proveniente da vigneti di media collina della zona classica del Prosecco, Rustico è il nostro biglietto da visita. È uno dei vini storici di Nino Franco, prodotto fin dagli anni '70, inizialmente come Prosecco «con il fondo» e poi, dal '79, come metodo Charmat. Uno spumante la cui beva fresca e immediata si unisce a un ottimo bouquet floreale. Eccelle come aperitivo e con antipasti delicati.

vigneto

Glera proveniente dai vigneti di media collina.

terreni

Suoli assai variegati data la loro notevole complessità di formazione. Sui versanti più ripidi ed erosi sono sottili, con accumulo di sostanza organica in superficie a diretto contatto con il substrato calcareo. Situazioni più stabili con argilla in profondità si trovano nelle aree evolute, su depositi fluvioglaciali con suoli moderatamente profondi.

vinificazione

Metodo Charmat: pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave.

tipologia

Brut
Annata: s.a.

note sensoriali

Di colore giallo paglierino brillante, al naso è fruttato e floreale, con in evidenza note di pera Williams e fiori bianchi. Al palato svela una trama morbida, cristallina e delicata.

abbinamenti

Vino da aperitivo, ottimo in accompagnamento a finger-food, antipasti leggeri e piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

11% Vol