



NINO FRANCO BRUT

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Nino Franco Brut proviene esclusivamente da vigneti di alta collina della zona di produzione storica del Prosecco. Questa elegante cuvée è dedicata a Giovanni Franco, detto Nino, figlio del fondatore Antonio: cremoso, con bolla fine, persistente e un'incredibile nota sapida.

vitigno

Clera proveniente dai vigneti di alta collina.

terreni

Molto diversi 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, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave.

tipologia

Brut

Annata: s.a.

note sensoriali

Giallo paglierino, brillante, al naso rivela note di mela, pera e agrumi che si ritrovano in bocca regalando sensazioni di sapidità e freschezza. Un Brut molto cremoso e delicato, dalla bollicina fine e persistente.

abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, la sua spiccata cremosità gli permette di eccellere anche con i primi piatti a base di pesce, frittura, verdure e secondi piatti di carne bianca.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

11% Vol