



PRIMO FRANCO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Uno dei primi vini firmati dal produttore, uno dei primi Prosecco con il millesimo dichiarato in etichetta (vendemmia 1983), con la caratteristica sigillatura con la graffa e non con la gabbietta. Uno spumante sorprendente, autoriale, intimo, che ha rivoluzionato la storia del Prosecco.

vigneto

Glera, proveniente dai vigneti di alta collina.

terreni

Vigneti collinari caratterizzati da forti pendenze su esposizioni settentrionali con suoli di moderata profondità. Si tratta della zona di coltivazione con le altitudini maggiori (media 366m s.l.m.). Ne consegue che le temperature medie siano le più basse dell'intera denominazione con una relativa freschezza acida e una certa mineralità nei vini che sostengono la gradevolezza, la finezza e l'intensità olfattiva.

vinificazione

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

tipologia

Dry

Annata: vino con annata

note sensoriali

Di colore giallo paglierino brillante, con intenso bouquet di frutta esotica e mela matura, note di glicine, pesca e fiori bianchi. Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresca.

abbinamenti

Sorprendente con stuzzichini salati, salumi e cibi speziati. Tradizionale con pasticceria secca, crostate di frutta, panettone, macarons e semifreddi.

temperatura di servizio

6°/8° C

grado alcolico

10,5% Vol