

Nino Franco

# BRUT

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore

**Zona produttiva** Conegliano e Valdobbiadene

**Vitigno** 100% Glera

**Vinificazione e affinamento** Pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave. Dopo l'imballaggio, permanenza in cantina per 30 giorni. Metodo Charmat.



## NOTE ORGANOLETTICHE

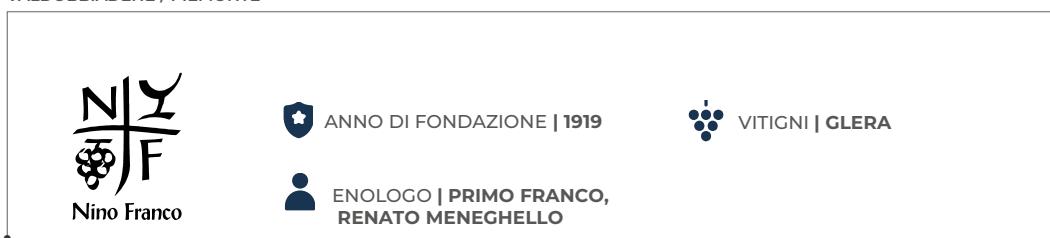
**Colore** Giallo paglierino brillante

**Profumo** Scenti di fiori, mela, pera e agrumi.

**Sapore** Scenti di fiori, mela, pera e agrumi, che si ritrovano in bocca regalando sensazioni di sapidità e freschezza. Bollicina fine e persistente. Molto cremoso.

**Abbinamenti** Il miglior compagno per un dissetante aperitivo o per antipasti e primi piatti a base di pesce, verdure e carni bianche. Temperatura di servizio: 6° – 8° C.

VALDOBBIADENE / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



VITIGNI | GLERA



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,  
RENATO MENEGHELLO



Distribuito in esclusiva da  
Meregalli Giuseppe S.p.a.

  
MEREGLI  
Wines

powered by  
 GRUPPO MEREGLI