

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'imbottigliamento, permanenza in cantina per 30 giorni. Metodo Charmat.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino brillante

Profumo Sentori di fiori, mela, pera e agrumi.

Sapore Sentori 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

