

Nino Franco

FAIVE ROSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Spumante Rosé Brut

Zona produttiva Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno 80% Merlot, 20% Cabernet Franc

Vinificazione e affinamento Breve contatto bucce-mosto a bassa temperatura per ottenere il colore. Prima fermentazione in vasche di acciaio e presa di spuma in autoclave.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Petalo di Rosa

Profumo Profumi di piccoli frutti rossi con note minerali e floreali.

Sapore Al palato è gradevolmente fresco e secco con una polpa morbidamente tannica e una spuma persistente.

Abbinamenti Con salumi, piatti a base di carne e funghi, zuppe di pesce e di verdure. Eccezionale con la parmigiana e il vitello tonnato



VALDOBBIADENE / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



VITIGNI | GLERA



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO

