

Nino Franco

GRAVE DI STECCA

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Spumante Brut

Zona produttiva Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno 100% Glera

Vinificazione e affinamento Ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave, metodo charmat.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino, brillante. Bollicine fitte e dalla dolce mobilità`.

Profumo Profumi di frutta matura, erbe aromatiche, salvia; intense note minerali, pietra focaia.

Sapore All'assaggio è secco, ma cremoso. Finale setoso e persistente con un tocco di mandorla tostata.

Abbinamenti Per l'aperitivo in accompagnamento a finger food e "cicchetti" o per antipasti leggeri e piatti delicati.

VALDOBBIADENE / PIEMONTE



Nino Franco



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



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


MEREGLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGLI