

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



VITIGNI | GLERA



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO

