



NINO FRANCO

Schede tecniche



Nino Franco

Nino Franco

RUSTICO

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 Fruttato e floreale, con in evidenza note di pera Williams e fiori bianchi.

Sapore Al palato ha una trama morbida, cristallina e delicata.

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



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



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



Nino Franco

PRIMO FRANCO

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 a temperatura controllata in acciaio inox. Seconda fermentazione in autoclave.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino brillante

Profumo Intenso bouquet di frutta esotica e mela matura, con note di mandorla e scorza di limone candita.

Sapore Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresca.

Abbinamenti Sorprendente con stuzzichini salati, salumi e cibi speziati. Tradizionale con pasticceria secca, crostate di frutta, panettone, macarons e semifreddi. Temperatura di servizio: 6-8 °C.



VALDOBBIADENE / PIEMONTE



Nino Franco



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



Nino Franco

VIGNETO DELLA RIVA DI SAN FIORANO

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore

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

Profumo Complesso bouquet di macedonia, pesca, mela e lime con inebrianti profumi di glicine e fiori d'arancio.

Sapore La stessa intensità, sostenuta da una buona acidità, continua all'assaggio, con la sensazione di pezzi di frutta fresca in bocca, conferendo eleganza e profondità. Perlage fine e persistente.

Abbinamenti Da consumare a tutto pasto: dall'aperitivo agli antipasti, dai primi ai secondi piatti a base di pesce e carni bianche. Temperatura di servizio: 6° – 8° C.



VALDOBBIADENE / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



Nino Franco

NODI

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Valdobbiadene Prosecco Superiore

Zona produttiva Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno 100% Glera

Vinificazione e affinamento Metodo Charmat.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino

Profumo Bouquet floreale, con profumi di glicine e rosa. Note fruttate di pera, uvaspina e lime.

Sapore Intenso e vellutato al palato, con un sentore di pesca e frutta a pasta bianca. Il perlage è fine e persistente. La complessità è sostenuta da una buona acidità, con una piacevole nota sapida nel finale.

Abbinamenti Piacevole come aperitivo. Oppure in abbinamento a stuzzichini di polenta e soppressa o prosciutto crudo; piatti a base di frutti di mare; risotti delicati alle verdure; formaggi leggermente stagionati.
Temperatura di servizio: 6°-8°C



VALDOBBIADENE / PIEMONTE



Nino Franco



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



Nino Franco

CARTIZZE

NOTE GENERALI

Tipologia DOCG Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Zona produttiva Conegliano e Valdobbiadene

Vitigno 100% Glera

Vinificazione e affinamento Pigiatura, diraspatura, pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave. Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina almeno per 30 giorni. Metodo Charmat.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino

Profumo Profumi di pera Williams, albicocca e petali di rosa.

Sapore Sapore vinoso, rotondo e morbidamente sapido, accompagnato da una bollicina sottile e cremosa.

Abbinamenti Per un aperitivo più dolce oppure, secondo la tradizione, con pasticceria secca, crostate di frutta, dolci al cucchiaio, panettone, colomba, focacce e gelati affogati. Temperatura di servizio: 6° – 8°C.



VALDOBBIADENE / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



VITIGNI | GLERA



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



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



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

