



NINO FRANCO

Schede tecniche



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'imballaggio, 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



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

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino brillante

Profumo Scenti di fiori, mela, pera e agrumi.

Sapore Scenti 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



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

MEREGALLI
Wines

powered by
GRUPPO MEREGALLI

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



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

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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



Nino Franco



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



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

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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

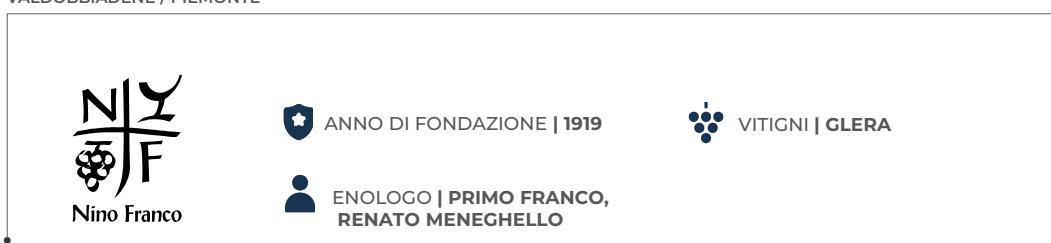
Profumo Bouquet floreale, con profumi di glicine e rosa. Note fruttate di pera, uvaspina e lime.

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 sopressa 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



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

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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



Nino Franco



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



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

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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.

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI

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 morbidiamente 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



Nino Franco



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA



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

MEREGALLI
Wines

powered by
 GRUPPO MEREGALLI