

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



ANNO DI FONDAZIONE | 1919



ENOLOGO | PRIMO FRANCO,
RENATO MENEGHELLO



VITIGNI | GLERA

