

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

