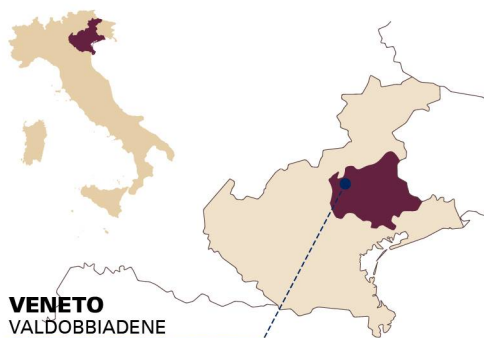




PROSECCO NODI

VALDOBBIADENE (TV) / VENETO



VENETO
VALDOBBIADENE

45° 53' 50.85" N
11° 59' 27.27" E

Nel 1919, dopo la prima guerra mondiale, Antonio fonda le "Cantine Franco" a Valdobbiadene, paese famoso per la coltivazione dell'uva Prosecco da cui si ricava il vino omonimo. Primo Franco, spinto dal desiderio di sviluppare l'attività in modo creativo e personale, esclude tutti i prodotti che non si identificano con la zona di Valdobbiadene. Mantiene con i suoi conferitori di uve una stretta collaborazione che è finalizzata allo sviluppo della sua idea di valorizzazione del vitigno. Il risultato è un Prosecco fresco, fruttato e floreale nel quale si realizzano tutte le potenzialità della zona di Valdobbiadene. La chiave di questo successo risiede nella forte convinzione e filosofia che pone in primo piano la qualità, attraverso un controllo meticoloso di tutte le fasi di produzione.



ANNO DI FONDAZIONE
1919



ESTENSIONE TERRITORIO
2,5 Ha



ENOLOGO
PRIMO FRANCO
GIULIO CASSOL
RENATO
MENEHELLO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
1,100,000



VITIGNI
GLERA



TIPOLOGIA

Vino spumante – Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Conegliano e Valdobbiadene



VITIGNO

100% Glera Provenienti dal vigneto Col del Vent.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Metodo Charmat.



SAPORE

Bouquet floreale, con profumi di glicine e rosa. Note fruttate di pera, uvaspina e lime. Quest'ultimo si ritrova in bocca. 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

