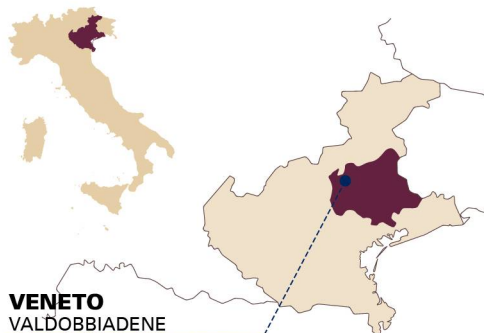




PROSECCO RUSTICO

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
MENEGHELLO



BOTTIGLIE IN UN ANNO
1,100,000



VITIGNI
GLERA



TIPOLOGIA

Vino spumante – Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



ZONA DI PRODUZIONE

Conegliano e Valdobbiadene



VITIGNO

100% Glera, dai vigneti di media ed alta collina della zona di produzione classica.



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.



COLORE

Giallo paglierino brillante.



PROFUMO

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



SAPORE

Al palato trama morbida, cristallina e delicata.



ABBINAMENTI

Per l'aperitivo in accompagnamento a finger food e "cicchetti" o per antipasti leggeri e piatti delicati. Temperatura di servizio: 6° – 8° C.

