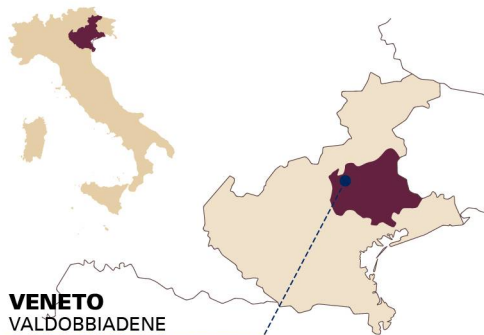




# FAIVE ROSÉ BRUT

## 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 – Biologico



### ZONA DI PRODUZIONE

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.



### 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 morbidamente 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. Temperatura di servizio: 6° – 8°C .

