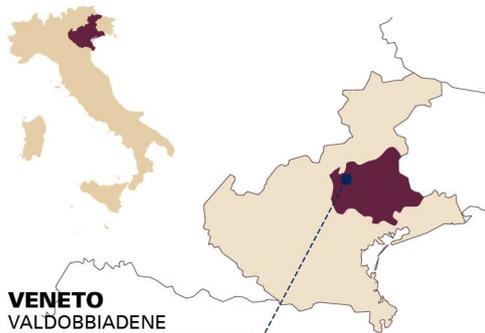




FAIVE ROSÉ BRUT

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
MENEHELLO



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 .

