



ACQUISTATO IL

Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut

Freschezza e sapidità



Non è certo il "solito proseccino", quello proposto qui. Si tratta anzi di un piccolo gioiello, una chicca enologica prodotta da Nino Franco, uno dei produttori più iconici del territorio. Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut nasce nel cuore del Veneto, dove le colline sono a loro volta capolavori che il mondo intero ci invidia. Qui si trova un terreno ideale per la coltivazione del Glera, vitigno principe del Prosecco. I pendii sono soleggiati, i terreni drenanti e il microclima fresco, caratterizzato da brezze montane e influenze marine. Condizioni queste che creano naturalmente un ambiente ideale per la maturazione di uve ricche di aromi e sapidità. Prodotto esclusivamente da uve Glera, accuratamente selezionate dai vigneti di media e alta collina della zona classica, la vinificazione avviene secondo il metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave. Versando questo spumante nel calice si rimane stupiti per i profumi inebrianti. Sentori di fiori bianchi, mela, pera e agrumi che creano un bouquet delicato e persistente. In bocca, freschezza e sapidità, con note fruttate e floreali. Un sorso elegante e raffinato che lascia una sensazione di piacevole pulizia e cremosità. Ottimo come aperitivo, è un compagno ideale per antipasti e primi piatti a base di pesce, verdure e carni bianche.

Nel 2019 Nino Franco ha celebrato i suoi "primi" 100 anni. La data di nascita delle storiche cantine di Valdobbiadene, infatti, è il 1919. All'inizio fu il padre di Nino, Antonio, a credere nell'importanza di realizzare un prodotto di qualità. E quando il controllo dell'azienda di famiglia passa al figlio, il percorso è ormai segnato. Il definitivo punto di svolta, però, arriva con la terza generazione, quella di Primo che, dapprima col padre Nino, e successivamente da solo riesce a dare alla cantina l'inevitabile impostazione moderna. All'inizio degli anni novanta, prende in conduzione un vigneto dove sperimenta nuove tecniche di impianto e di utilizzo di vecchi cloni. Nel frattempo continua la sua stretta collaborazione con dei viticoltori della zona per sviluppare la sua idea di valorizzazione del Glera. Ad affiancarlo in questo difficile lavoro, oggi c'è la moglie Annalisa e la figlia Silvia che supporta il padre in tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali. Di generazione in generazione, di padre in figlio, il traguardo del primo secolo è stato raggiunto fin troppo presto. E le buone bollicine di qualità, siamo certi, continueranno a essere protagoniste della cantina Franco anche nei prossimi 100 anni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp. 2,5 ha

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut
Provenienza Veneto
Uve 100% Glera
Gradazione 11% vol
Temp. Servizio 8 gradi
Quando Berlo entro 2 anni
Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione 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.

Sensazioni Colore giallo paglierino, brillante. Profumo di sentori di fiori, mela, pera e agrumi. Sentori di fiori, mela, pera e agrumi, che si ritrovano in bocca regalando sensazioni di sapidità e freschezza. Bollicina fine e persistente. Molto cremoso.