ACQUISTATO IL .....

Prosecco Tradizione "Primo Franco" Valdobbiadene Superiore DOCG Dry



Il Prosecco della tradizione

Nasce dalle colline del Treviso. Si chiama Prosecco Tradizione Primo Franco ed è un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG prodotto da Nino Franco, iconico viticoltore della zona. La zona di produzione è un mosaico di terreni vocati, dove il clima fresco e le brezze montane si fondono con l'influsso del Mar Adriatico, creando un microclima ideale per la coltivazione dell'uva Glera. I vigneti di alta collina di Valdobbiadene, da cui provengono le uve accuratamente selezionate per questo vino, godono di un'esposizione solare ottimale e di un terreno drenante, elementi che concorrono alla produzione di uve ricche di aromi e sapidità. Prodotto con uve coltivate secondo pratiche agricole sostenibili che rispettano l'ambiente e l'equilibrio del territorio, la vinificazione avviene secondo il metodo Charmat, con rifermentazione in autoclave. Nel calice la bollicina è fine e persistente. Al naso si scopre un intenso bouquet che richiama le note di frutta esotica, la mela matura, la mandorla e la scorza di limone candita. In bocca, un tripudio di freschezza e sapidità, con note fruttate e floreali che creano un connubio elegante e raffinato. Dopo aver bevuto, in bocca resta una piacevole sensazione di pulizia e cremosità. Vino versatile, è ottimo come aperitivo ed è un compagno ideale per antipasti a base di pesce e verdure. Perfetto anche per accompagnare dolci, come crostate di frutta, pasticceria secca e semifreddi.

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
Provenienza	Veneto
Uve	100% Glera
Gradazione	10.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, fine pasto
Vinificazione	Pigiatura, diraspatura, raffredamento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Seconda fermentazione in autoclave.
Sensazioni	Colore giallo paglierino, brillante. Profumo intenso bouquet di frutta esotica e mela matura, con note di mandorla e scorza di limone candita. Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresca.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821