ACQUISTATO IL .....

"Faìve" Rosé Brut Bio

Fruttato e fuori dagli schemi

Faìve, con l'accento sulla "i", è uno spumante rosé Brut e Biologico, proposto dalla storica cantina di Nino Franco. Per una volta la classica varietà del territorio, l'uva Glera, ovviamente, lascia spazio a due varietà internazionali che si prestano a dar vita a un vino base rosa e fresco, da cui si ottiene un piacevole spumante Charmat. Ma procediamo con ordine. Il taglio di base è il più classico dei classici. 80% Merlot e 20% Cabernet Franc. Se non fosse che le uve crescono sulle colline di Valdobbiadene, si potrebbe pensare di essere a Bordeaux e che il passaggio successivo sia quello di mettere il vino a maturare in Barrique. Al contrario in questo caso il rosato ottenuto viene messo in autoclave dove subisce la cosiddetta presa di spuma, trasformandosi in un Brut piacevolmente fruttato e decisamente fuori dagli schemi, almeno per questo angolo di Veneto. Rosa intenso e luminoso, al naso Faìve rivela profumi tipici di piccoli frutti rossi, con note minerali e floreali. In bocca è gradevolmente fresco e secco, delicatamente tannico ed effervescente. Spumante dotato di una piacevole persistenza, può tranquillamente accompagnare piatti dal sapore intenso come salumi e formaggi. Eccezionale con la parmigiana di melanzane e il vitello tonnato.

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 scena. Eccezionale con la parmigiana e il vitello tonnato

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia Provenienza	Veneto
Uve	80% Merlot 20% Cabernet Franc
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Con salumi, piatti a base di carne e funghi, zuppe di pesce e ottime anche con le pietanze più sofisticate
Vinificazione	Breve contatto bucce-mosto a bassa temperatura per ottenere il colore, prima fermentazione in vasche di acciaio e presa di spuma in autoclave
Sensazioni	COLORE: Petalo di Rosa. PROFUMO: 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821