ACQUISTATO IL .....

Prosecco "Rustico" Valdobbiadene DOCG



Il "Rustico" che piace

Non bisogna farsi trarre in inganno dal nome. Questo Prosecco DOC Treviso si chiama "Rustico" ma non ha nulla di grezzo o sgradevole. Anzi, al contrario. E' infatti uno dei più amati prodotti della cantina di Nino Franco, una delle sue bollicine piacevoli e fresche. Quelle, per intenderci, che si stappano volentieri ogni volta che c'è un'occasione giusta. E se l'occasione non c'è, fa niente… si stappa lo stesso! 100% Glera, raccolto a perfetta maturazione nei vigneti aziendali di media e alta collina. Siamo all'interno della zona di produzione classica, dove le vigne si inerpicano su colline ininterrotte e il clima è dolcemente fresco. Vinificazione dei vini base in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene come da tradizione in autoclave secondo il metodo Charmat. Poi, dopo l'imbottigliamento, il vino viene lasciato riposare in cantina per circa 30 giorni. Dosaggio basso, Brut, questo Rustico è uno spumante molto versatile. Giallo paglierino brillante. Al naso rivela profumi tipici di frutta e fiori, tra pera Williams e fiori bianchi. In bocca è morbido e delicato. Ottimo come aperitivo, è perfetto in accompagnamento a finger food e ai classici cicchetti veneti. A tavola accompagna con soddisfazione antipasti leggeri e primi piatti non eccessivamente saporiti. Ottimo con l'intramontabile baccalà mantecato.

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.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Veneto
Uve	100% glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Per l’aperitivo in accompagnamento a finger food e “cicchetti” o per antipasti leggeri e piatti delicati
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
Sensazioni	COLORE: Giallo paglierino brillante. PROFUMO: Fruttato e floreale, con in evidenza note di pera Williams e fiori bianchi. SAPORE: Al palato trama morbida, cristallina e delicata

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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