

Brut

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco DOCG

[Nino Franco](#)

Il Brut Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Nino Franco è elogiato per la sua personalità ed alta qualità. Il suo successo rappresenta a pieno la convinzione e filosofia della cantina che pone in primo piano la qualità, dinamismo e desiderio di migliorare il prodotto attraverso un controllo meticoloso di tutte le fasi di produzione.

CARATTERISTICHE

Tipo Spumante

Sottotipo Bianco

Disciplinare Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

Denominazione DOCG

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Veneto

Localizzazione Valdobbiadene e Conegliano

Vitigno Glera 100%

Gradazione 11.00 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino, brillante

Gusto Sapido e fresco. Bollicina persistente. Molto cremoso

Profumo Scenti di fiori, mela pera e agrumi

Abbinamenti Antipasti di pesce, antipasti di verdura, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche

Temperatura di servizio 6° - 8°

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Metodo Charmat. Pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave.

Affinamento Permanenza per 1 mese sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento