

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	Sentori 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