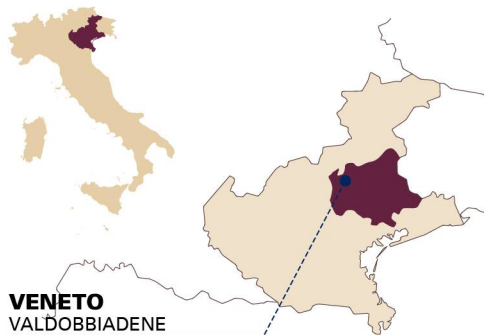




# PROSECCO BRUT

## VALDOBBIADENE (TV) / VENETO



**VENETO**  
**VALDOBBIADENE**

45° 53' 50.85" N  
11° 59' 27.27" E

Nel 1919, dopo la prima guerra mondiale, Antonio fonda le "Cantine Franco" a Valdobbiadene, paese famoso per la coltivazione dell'uva Prosecco da cui si ricava il vino omonimo. Primo Franco, spinto dal desiderio di sviluppare l'attività in modo creativo e personale, esclude tutti i prodotti che non si identificano con la zona di Valdobbiadene. Mantiene con i suoi conferitori di uve una stretta collaborazione che è finalizzata allo sviluppo della sua idea di valorizzazione del vitigno. Il risultato è un Prosecco fresco, fruttato e floreale nel quale si realizzano tutte le potenzialità della zona di Valdobbiadene. La chiave di questo successo risiede nella forte convinzione e filosofia che pone in primo piano la qualità, attraverso un controllo meticoloso di tutte le fasi di produzione.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1919



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
2,5 Ha



**ENOLOGO**  
PRIMO FRANCO  
GIULIO CASSOL  
RENATO  
MENEHELLO



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
1,100,000



**VITIGNI**  
GLERA



### **TIPOLOGIA**

Vino spumante – Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.



### **ZONA DI PRODUZIONE**

Conegliano e Valdobbiadene



### **VITIGNO**

100% Glera, dai vigneti di media ed alta collina della zona di produzione classica.



### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

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. Metodo Charmat.



### **COLORE**

Giallo paglierino, brillante.



### **PROFUMO**

Sentori di fiori, mela, pera e agrumi.



### **SAPORE**

Sentori di fiori, mela, pera e agrumi, che si ritrovano in bocca regalando sensazioni di sapidità e freschezza. Bollicina fine e persistente. Molto cremoso.



### **ABBINAMENTI**

Il miglior compagno per un dissetante aperitivo o per antipasti e primi piatti a base di pesce, verdure e carni bianche. Temperatura di servizio: 6° – 8° C.

