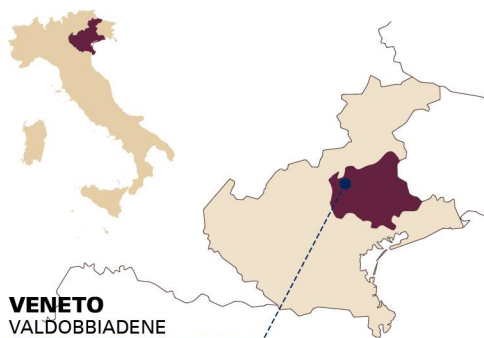




# PROSECCO PRIMO FRANCO

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 DOCG



## ZONA DI PRODUZIONE

Conegliano e Valdobbiadene



## VITIGNO

100 % Glera, provenienti solo dai vigneti di alta collina di Valdobbiadene e con scelta vendemmiale.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione a temperatura controllata in acciaio inox. Seconda fermentazione in autoclave.

Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina almeno per 30 giorni. Metodo Charmat.



## COLORE

Giallo paglierino, brillante.



## PROFUMO

Intenso bouquet di frutta esotica e mela matura con note di mandorla e scorza di limone candita.



## SAPORE

Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresca.



## ABBINAMENTI

Sorprendente con stuzzichini salati, salumi e cibi speziati. Tradizionale con pasticceria secca, crostate di frutta, panettone, macarons e semifreddi. Temperatura di servizio: 6° – 8°C.

