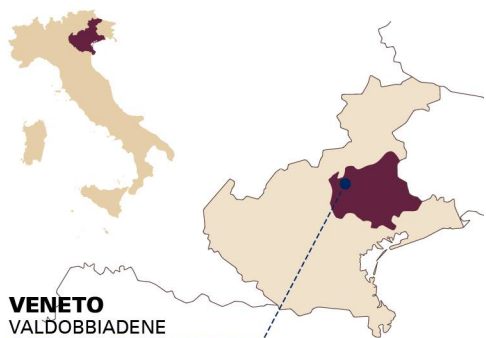




SUPERIORE DI CARTIZZE

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 Superiore di Cartizze DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Conegliano e Valdobbiadene



VITIGNO

100% Glera, provenienti dalla località Cartizze.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pigiatura, diraspatura, pulizia del mosto, fermentazione a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave. Dopo l'imbottigliamento, permanenza in cantina almeno per 30 giorni. Metodo Charmat.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Profumi di pera Williams, albicocca e petali di rosa.



SAPORE

Sapore vinoso, rotondo e morbidamente sapido, accompagnato da una bollicina sottile e cremosa.



ABBINAMENTI

Per un aperitivo più dolce oppure, secondo la tradizione, con pasticceria secca, crostate di frutta, dolci al cucchiaio, panettone, colomba, focacce e gelati affogati. Temperatura di servizio: 6° – 8°C.

