



NINO FRANCO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Spécialité approvisionnement continu - **BIOLOGIQUE**

Depuis sa fondation en 1919 par M. Antonio Franco, la philosophie de la maison Nino Franco a toujours été orientée vers la production de haute qualité. Sous la direction de Nino - fils d'Antonio, la maison s'est affermie et a pris de l'expansion. Mais c'est avec la troisième génération, guidée par M. Primo Franco, que la maison voit les plus gros changements. Excluant les vins qui n'étaient pas de la région de Valdobbiadene, changeant les équipements, machineries et chais, M. Primo Franco a augmenté la qualité et la valeur du terroir.

Région : Vénétie

Cépage : 100% Glera (traditionnellement nommé Prosecco)

Vinification : La vendange se fait à la main et les raisins sont vivement pressés. Le moût est ensuite refroidi et mis à fermenter dans des cuves d'inox. La deuxième fermentation se fait en d'énormes cuves closes en acier inoxydable. Le vin est ensuite embouteillé et reste 30 jours en cave à température contrôlée.

Dégustation : Ce mousseux brut couleur paille est fin et brillant. Ses arômes sont vifs. On y retrouve de la pomme et du foin fauché avec quelques notes de fleurs blanches. Le plaisir de la bouche où pétille la vitalité du fruit se termine par une sensation d'amandes grillées.

Accords : Ce Prosecco est idéal comme apéritif, accompagne merveilleusement bien les hors d'œuvre de poisson, le risotto et le sushi.

Service : Entre 6° et 8°C.

Code : 743856 (375 ml) 13,05\$ - lic. 11,98\$ – UVC : 12

Code : 349662 (750 ml) 23,30\$ - lic. 21,50\$ – UVC : 12

