



2016 Primo Franco Dry

Prosecco Superiore, Valdobbiadene DOCG, Nino Franco

Description:

Nino Franco est l'un des meilleurs et des plus anciens éleveurs de Prosecco à Valdobbiadene.

Accompagne idéale:

Idéal avec les antipasti, les gressins, le risotto et les terrines de légumes. Il peut aussi bien se boire en apéro qu'accompagner une salade de fruits ou un panettone.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Vénétie

Sous-région:

Coneglio-Valdobbiadene

Producteur:

Nino Franco

Notation(s):

Wine Enthusiast 91/100, Gold

Elaboration:

en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

10.5 %

Apogée:

Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.

Cépage(s):

100% Glera

Référence:

0785116

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Primo Franco Dry

Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG
Nino Franco

Origine: Italie
Notation(s): Wine Enthusiast 91/100, Gold
Traubensorte(en): 100% Glera
Apogée: Les vins mousseux peuvent se savourer sans attendre. Certains Champagne millésimés se gardent 10 ans, voire plus.
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: en Cuve inox
Vol. alcool: 10.5 %
Service: Bien frais à 6-10 degrés