

## Prosecco Superiore Brut

Valdobbiadene DOCG, Nino Franco

Un Prosecco prestigieux signé Nino Franco et certifié bio



**Descrizione:**

Nino Franco è uno dei migliori indirizzi di Valdobbiadene. È facile capire perché questo eccellente Prosecco Brut sia così ambito. Da molti anni, Primo Franco presiede le sorti dell'azienda di famiglia, che esiste da oltre un secolo, e ha fatto in modo di preservare i valori di questa tenuta artigianale di successo mondiale.

**Profilo aromatico:**

Giallo chiaro, bollicine fini. Bouquet fresco e floreale, con tenere note di limone e una delicata dolcezza vinoso. Al palato è leggero, molto fruttato e piacevolmente acido. Un magnifico prosecco per l'aperitivo!

**Ideale con:**

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Coneglio-Valdobbiadene

**Produttore:** Nino Franco

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 11.0%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Glera

**Numero articolo:** 01453--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Prosecco Superiore Brut**

Valdobbiadene DOCG  
Nino Franco

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Falstaff 93/100, Champagne & Sparkling Wine World Championships Gold/, Wine Enthusiast 92/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Glera
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	11.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio gli spumanti giovani, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. Le annate complesse e invecchiate si apprezzano al meglio a una temperatura di degustazione compresa tra 8 e 12 °C.