



# Brut

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco D.O.C.G.

**Nino Franco**

---

Il Brut Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G. Nino Franco è elogiato per la sua personalità ed alta qualità. Il suo successo rappresenta a pieno la convinzione e filosofia della cantina che pone in primo piano la qualità, dinamismo e desiderio di migliorare il prodotto attraverso un controllo meticoloso di tutte le fasi di produzione.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Spumante
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco
<b>Denominazione</b>	D.O.C.G.
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Veneto
<b>Localizzazione</b>	Valdobbiadene e Conegliano
<b>Vitigno</b>	Glera 100%
<b>Gradazione</b>	11.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino, brillante
<b>Gusto</b>	Sapido e fresco. Bollicina persistente. Molto cremoso
<b>Profumo</b>	Sentori di fiori, mela pera e agrumi
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di pesce, antipasti di verdura, primi con pesce, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche
<b>Temperatura di servizio</b>	6° - 8°

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Metodo Charmat. Pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successiva rifermentazione in autoclave.
<b>Affinamento</b>	Permanenza per 1 mese sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento