



FAIVE ROSÉ BRUT – NINO FRANCO

“Faive”, z benátského dialektu: “Plamínek, který stoupá k obloze z velkého ohně, narůžovělé barvy, lehce unášen větrem”.

Myšlenku vyrábět růžové šumivé víno, měl Primo Franco již dlouho. Udělal tedy šumivé růžové víno, které snoubí strukturu růžového tichého vína a lehkost růžového spumante.

Odrůda: Merlot, Cabernet Franc

Vinifikace: studená, krátká rmutace hroznů, jemné lisování, druhotné kvašení v autoklávách (nerezových tancích) po dobu 4 měsíců.

Barva: světle růžová, s tóny lososové, okvěť růže

Vůně: jemná, připomínající lesní jahody

Chuť: středně plná, dlouhá, suchá s příjemnou ovocností. Nejlepší pít od jara do pozdního podzimu.

Alkohol: 12,5% vol.

Cukr: zbytkový cukr 10 gr / l – (brut)

Gastronomie: podávat při 6°C, vhodné jako aperitiv, k rybám i samotné.