



Nino Franco

Nodi Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.

Vinařství NINO FRANCO se nachází ve městečku Valdobbiadene, v krásné kopcovité oblasti, která je nejznámější apelací šumivých vín Itálie, v alpském podhůří regionu Veneto. Vinařství založil v roce **1919 Antonio Franco** a pojmenoval jej po svém synovi **Nino Franco**. Vinařství nyní vede **Primo Franco**, nejstarší syn Nina, kterému nyní s radostí a zapálením pomáhá dcera **Silvia**.

Primo Franco absolvoval vyhlášenou univerzitu enologie v Coneglianu. Poté co převzal vinařství po svém otci, obnovil sklepní hospodářství, vylepšil etikety a pečlivě se začal soustředit na práci ve vinici, na výběr **nejvhodnějších kopcovitých poloh** pro své Prosecco. Ve sklepě začal kontrolovat teplotu kvašení, jako první použil posuvný pás pro co nejšetrnější transport hroznů do odzrňovače a lisu a také věnoval maximální pozornost kvašení moštu do základního vína. Výsledkem je svěží, ovocně-florální Prosecco kvality, o které se s úctou hovoří a píše v nejprestižnějších časopisech a průvodcích vín světa.

Dnes Primo na svých vlastních vinicích experimentuje s novou technologií pěstování révy za užití starých klonů odrůdy Prosecco. Všechny tyto malé – velké činy jsou důkazem životní filosofie Prima, a tou je neustálé zlepšování kvality vína. Vinařství NINO FRANCO již téměř 100let vyrábí nejlepší vína oblasti. Dokazuje, že Prosecco z Valdobbiadene nemusí být tak banálním vínem, jak je často chápáno, ale vínem jasně vyjadřujícím styl vinaře a je tím nejtýpčtějším šumivým vínem Itálie.

POPIS	nová vinice rodiny Franco, která je jejich již třetí CRU vinicí ve Valdobbiadene,
ODRŮDA	100% Glera(Prosecco)
PŮVOD HROZNŮ	vinice Col del Vent D.O.C.G
VINIFIKACE	ruční sběr hroznů do malých bedýnek, transport celých hroznů na posuvném pásu k odzrňovači, jemné lisování, zchlazení moštu a pomalé fermentace v nerezových tancích základního vína. Následně se přidá tirážní likér a v nerezových tancích touto metodou charmat proběhne druhotná fermentace. Před expedicí zraje 30 dní v láhvi.
TIPOLOGIE	suché BRUT (6g/l), šumivé
BARVA	tóny bílého zlata, jiskrná, živá s jemným perlením
VŮŇ	velice jemná, fragrantní,
CHUŤ	suchá, svěží, vyvážená, tóny angreštu a hrušky
VHODNÁ JÍDLA	vynikající jako aperitiv, polenta, prosciutto crudo, předkrmů z ryb, zeleninové risotto.
TEPLOTA PODÁVÁNÍ	6 – 8°C.
ALKOHOL	11,5%