



Nino Franco

Prosecco di Valdobbiadene DOC "Primo Franco"



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 nejtypičtější šumivým vínem Itálie.

POPIS

ODRŮDA 100% Prosecco

PŮVOD HROZNŮ kopcovité polohy Valdobbiadene, DOC, nejvyšší a nejstrmější polohy

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 metodou charmat proběhne druhotná fermentace, poté 30 dní v láhvi.

TIPOLOGIE nasládlé, šumivé

BARVA tóny bílého zlata, jiskrná, živá s jemným perlením

VŮNĚ aromatická, plná, s tóny bílého ovoce, medového melounu a lučního kvítí

CHUŤ mírně nasládlá, plná, vyvážená, ovocná s dobrou svěžestí v závěru

VHODNÁ JÍDLA vynikající jako aperitiv, k játrovým toustům, gorgonzolou, rizotu s gorgonzolou a ovocným koláčům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 6 – 8 °C.