



Nino Franco

Rive San Floriano Prosecco di Valdobbiadene DOCG

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 vinice ve městě Valdobbiadene pod kostelem Sv. Floriána, DOCG

VINIFIKACE ruční sběr hroznů do malých bedýnek, transport celých hroznů na posuvném

pásku k odzrňovači, jemné lisování, zchlazení moštu a pomalé fermentace v nerezových tancích základního vína. Následně se přidá tirážní likér a v nerezových tancích tetodou charmat proběhne druhotná fermentace. Před expedicí zraje 30 dní v láhvi.

TIPOLOGIE suché, šumivé

BARVA tóny bílého zlata, jiskrná, živá s jemným perlením

VŮŇ velice jemná, fragrantní, s tony bílého ovoce a lučního kvítí

CHUŤ suchá, svěží, vyvážená, typická

VHODNÁ JÍDLA vynikající jako aperitiv, k jednohubkám, ke studeným předkrmům z ryb, ke smaženým rybám a rizotům.

TEPLOTA PODÁVÁNÍ 6 – 8°C.