



# PRIMO FRANCO

## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Uno dei primi vini firmati dal produttore, uno dei primi Prosecco con il millesimo dichiarato in etichetta (vendemmia 1983), con la caratteristica sigillatura con la graffa e non con la gabbietta. Uno spumante sorprendente, autoriale, intimo, che ha rivoluzionato la storia del Prosecco.

### *vitigno*

100 % Glera, proveniente dai vigneti di alta collina.

### *terreni*

Vigneti collinari caratterizzati da forti pendenze su esposizioni settentrionali con suoli di moderata profondità. Si tratta della zona di coltivazione con le altitudini maggiori (media 366m s.l.m.). Ne consegue che le temperature medie siano le più basse dell'intera denominazione con una relativa freschezza acida e una certa mineralità nei vini che sostengono la gradevolezza, la finezza e l'intensità olfattiva.

### *vinificazione*

Metodo Charmat: pigiatura, diraspatura, raffreddamento del mosto e fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Seconda fermentazione in autoclave.

### *tipologia*

Dry

Annata: vino con annata

### *note sensoriali*

Di colore giallo paglierino brillante, con intenso bouquet di frutta esotica e mela matura, note di glicine, pesca e fiori bianchi. Al palato è tipicamente amabile e fruttato, bilanciato da una gradevole acidità che dona una chiusura piacevolmente fresca.

### *abbinamenti*

Sorprendente con stuzzichini salati, salumi e cibi speziati. Tradizionale con pasticceria secca, crostate di frutta, panettone, macarons e semifreddi.

### *temperatura di servizio*

6°/8° C

### *grado alcolico*

10,5% Vol