



# RUSTICO

## Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Proveniente da vigneti di media collina della zona classica del Prosecco, Rustico è il nostro biglietto da visita. È uno dei vini storici di Nino Franco, prodotto fin dagli anni '70, inizialmente come Prosecco «con il fondo» e poi, dal '79, come metodo Charmat. Uno spumante la cui beva fresca e immediata si unisce a un ottimo bouquet floreale. Eccelle come aperitivo e con antipasti delicati.

### *vigneto*

100 % Glera proveniente dai vigneti di media collina.

### *terreni*

Suoli assai variegati data la loro notevole complessità di formazione. Sui versanti più ripidi ed erosi sono sottili, con accumulo di sostanza organica in superficie a diretto contatto con il substrato calcareo. Situazioni più stabili con argilla in profondità si trovano nelle aree evolute, su depositi fluvioglaciali con suoli moderatamente profondi.

### *vinificazione*

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

### *tipologia*

Brut  
Annata: s.a.

### *note sensoriali*

Di colore giallo paglierino brillante, al naso è fruttato e floreale, con in evidenza note di pera Williams e fiori bianchi. Al palato svela una trama morbida, cristallina e delicata.

### *abbinamenti*

Vino da aperitivo, ottimo in accompagnamento a finger-food, antipasti leggeri e piatti delicati a base di verdure e formaggi freschi.

### *temperatura di servizio*

6°/8° C

### *grado alcolico*

11% Vol