

2014 Nino Franco Grave Di Stecca Prosecco

Nino Franco



Nino Franco - Prosecco i verdensklasse

Den italienske eliteproducent af prosecco Nino Franco blev grundlagt i 1919 og er beliggende ved foden af foralperne i Veneto regionen i Norditalien. Vingården er en af de ældste i Valdobbiadene. Bedstefader Antino grundlagde vingården, sønnen Nino udvidede og barnebarnet Primo (den nuværende ejer) forbedrede og moderniserede hele produktionen, stærkt inspireret af de store franske Champagner. Primo Francos hensigt er at vise at Prosecco er anderledes end Champagne, men ikke nødvendigvis dårligere.

Konstant søgen efter topkvalitet

Siden midten af 1980'erne har Primo Franco fokuseret på eksport og på kun at producere Prosecco og kun den bedste kvalitet, hvilket ikke var traditionen i området dengang, hvor man mere satsede på volumen. Vingården ejer i dag selv vinmarkerne til deres topvine, mens at man forpagter en hel del vinmarker hos lokale vinbønder, og derved kan styre hele produktionen hen mod den ønskede kvalitet.

Grave di Stecca Prosecco Brut

"Grave di Stecca" er et Clos (vinmark med mur omkring) i bedste Bourgognestil, beliggende på en skråning ned mod landsbyen Valdobbiadene. Inde i dette Clos opstår der et særligt mikroklima omkring de gamle vinstokke og det resulterer i denne Prosecco, Nino Francos flagskib. Dette er noget så sjældent som en Single Vineyard Prosecco. En flot kompleks og cremet Prosecco Brut med en pæn lys, gylden farve, stor og charmerende bouquet med antydning af fersken, æble, limefrugt, som går igen i smagen som er intens og tør med fylde og længde samt en fin, underliggende syre. Slutter med enorm frugt, elegance og dybde.

Druerarter: 100% Glera, (kaldet Prosecco).

Anbefalet til: Aperitif, fisk og skaldyr, grønsagsrisotto og fiskerisotto, evt. faste oste.