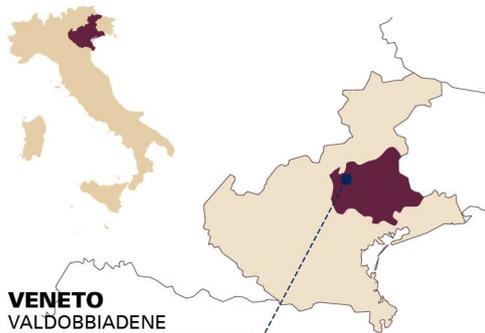




# GRAVE DI STECCA

## VALDOBBIADENE (TV) / VENETO



**VENETO**  
**VALDOBBIADENE**

45° 53' 50.85" N  
11° 59' 27.27" E

Nel 1919, dopo la prima guerra mondiale, Antonio fonda le "Cantine Franco" a Valdobbiadene, paese famoso per la coltivazione dell'uva Prosecco da cui si ricava il vino omonimo. Primo Franco, spinto dal desiderio di sviluppare l'attività in modo creativo e personale, esclude tutti i prodotti che non si identificano con la zona di Valdobbiadene. Mantiene con i suoi conferitori di uve una stretta collaborazione che è finalizzata allo sviluppo della sua idea di valorizzazione del vitigno. Il risultato è un Prosecco fresco, fruttato e floreale nel quale si realizzano tutte le potenzialità della zona di Valdobbiadene. La chiave di questo successo risiede nella forte convinzione e filosofia che pone in primo piano la qualità, attraverso un controllo meticoloso di tutte le fasi di produzione.



**ANNO DI FONDAZIONE**  
1919



**ESTENSIONE TERRITORIO**  
2,5 Ha



**ENOLOGO**  
PRIMO FRANCO  
GIULIO CASSOL  
RENATO  
MENEHELLO



**BOTTIGLIE IN UN ANNO**  
1,100,000



**VITIGNI**  
GLERA



**TIPOLOGIA**  
Vino spumante



**ZONA DI PRODUZIONE**  
Conegliano e Valdobbiadene



**VITIGNO**  
100% Glera, proveniente da un vigneto di antiche origini, denominato "Grave di Stecca", un clos sulle pendici delle Prealpi e ubicato a pochi passi dal centro del paese. Esposto a sud, e in parte schermato da un ampio parco, gode di un particolare microclima.



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
Ottenuto con la seconda fermentazione in autoclave, metodo charmat.



**COLORE**  
Giallo paglierino, brillante. Bollicine fitte e dalla dolce mobilità.



**PROFUMO**  
Profumi di frutta matura, erbe aromatiche, salvia; intense note minerali, pietra focaia.



**SAPORE**  
All'assaggio è secco, ma cremoso. Finale setoso e persistente con un tocco di mandorla tostata.



**ABBINAMENTI**  
Adatto ad ogni occasione, da sorseggiare come aperitivo e da godere a tutto pasto. Abbinamento sublime con prosciutto, frutti di mare, fish & chips e tempura di gamberi e verdure. Temperatura di servizio: 6° - 8° C.

