

PORTO LEVANTE Il centenario del marchio Nino Franco

Serata dedicata al Prosecco

PORTOLEVANTE (Porto Viro)- Continua la serie di eventi che Nino Franco, la storica azienda emblema del Valdobbiadene Prosecco Superiore, ha organizzato per celebrare i 100 anni di attività. Iniziati al Mia Photo Fair, la Fiera internazionale d'arte dedicata alla fotografia e all'immagine in movimento, a Milano, i festeggiamenti per il centenario proseguiranno su tutto il territorio nazionale con un ricco calendario di aperitivi e degustazioni, culminando in una grande celebrazione finale in autunno inoltrato. Prossima tappa, vener-

dì 10 maggio, dalle 20, al ristorante La Bitta a Porto Levante, dove Nino Franco celebrerà l'importante traguardo con una speciale cena in cui sarà possibile degustare le diverse interpretazioni di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che hanno reso nota la cantina nel mondo. Si partirà dal Grave di Stecca Brut 2014, vino spumante icona di Nino Franco, che coniuga profumi di frutta matura, erbe aromatiche, salvia a intense note minerali, pietra focaia; all'assaggio è secco, ma cremoso, con finale setoso e persistente con un tocco di

mandorla tostata per l'aperitivo, in abbinamento alle ostriche rosa. Poi si passerà al Primo Franco 2018, intenso bouquet di frutta esotica e mela matura con note di mandorla e scorza di limone candita in abbinamento alle code di gambero gratinate su crema di piselli. Nella lista figurano poi il Nino Franco Brut, il Vigneto della Riva di San Floriano 2018, il Nodi 2017 e il Cartizze 2018. La cena è aperta a tutti, previa prenotazione chiamando il ristorante La Bitta al numero 0426 666031.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I vigneti dell'azienda Nino Franco

