



In cantina

di Luca Gardini

IL PROSECCO IN FRAC

Qualità e raffinatezza caratterizzano il Prosecco delle Cantine Franco, che compie 100 anni

Il 2019, che è l'anno del centenario, per Nino Franco sarà comunque storico, visto il recente inserimento delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene nel patrimonio mondiale Unesco. Un riconoscimento epocale, che premia un *landscape* unico ma anche un prodotto ormai ambasciatore dello stile italiano nel mondo. Un'enorme occasione e, insieme, una sfida. Finalmente messi "sulla mappa" del vino mondiale, ora è il momento di fare quel passo in più. Lavorando sulla qualità, quella su cui le Cantine Franco, fondate da Antonio, padre di Nino, e poi rese punto fermo della denominazione prima da Nino poi da Primo (sempre coadiuvato dalla moglie Annalisa, poi dalla figlia Silvia), hanno sempre investito. Una qualità che parte dalla formula, ovverosia poco più di tre ettari di proprietà e – pochi – affidabili conferitori storici, con cui il protocollo di collaborazione è rigidissimo. Poi c'è la cantina, in cui la mano è proverbialmente elegante: prodotti raffinati, dove la misura trova nuovi equilibri. Misurate soste sulle fecce, azzeccati affinamenti in bottiglia. In poche parole, Glera al suo apice.

Le scelte

**PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT
"VIGNETO DELLA RIVA
DI SAN FLORIANO" 2018**

Sambuco e fieno al naso, grande traccia minerale alla bocca. € 14

**PROSECCO SUPERIORE DOCG "NODI"
2017**

Vigneto Col del Vent, 4 mesi sulle fecce, glicine al naso, alla sorsata è minerale e floreale, su tutti lime e pesca noce. € 18

VENETO IGT "GRAVE DI STECCA" 2014

Da un vecchio vigneto che è stato necessario espiantare, e da un'annata drammaticamente difficile. A volte un capolavoro è questione di perseveranza. € 22

