

# IL GENTILUOMO



## STORIA E CURIOSITÀ

Per Cascina Albano il fascino dell'espressione non ha limiti, per questo è nato il Gentiluomo, un vino bianco ottenuto da una cuvée di uve stramature. Il Gentiluomo racconta con uno spirito innovativo, sensuale ed affascinante. Non è solamente un vino da assaporare ma è un vino da sentire. Durante l'intenso appassimento in vigneto, il sole ed il vento regalano molte storie al Gentiluomo. Se saprete ascoltarlo ve le racconterà e ve ne innamorerete. Prodotto solo nelle annate migliori

## ETICHETTA

Il colore arancione ricorda il sole ed il calore che hanno appassito le uve. L'appassimento controllato anche dopo la raccolta è descritto dal lampadario moderno ed elegante. Il Gentiluomo trasmette piacere, raccontato dall'intimo appeso al lampadario e dalla poesia che lasciano spazio all'immaginazione per un dopocena molto dolce e sensuale.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore giallo dorato, all'olfatto ricorda il miele d'acacia, il profumo della frutta matura e del biancospino. In bocca è piacevolmente avvolgente, dolce e con gradevoli sentori di torrone ed albicocca. Una leggera nota alcolica rimarca la provenienza dalle Langhe ed equilibra la dolcezza. L'acidità appena pronunciata dona freschezza e piacevolezza.

## ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 10-12°C in calici a tulipano. Come aperitivo è interessante abbinarlo ai formaggi piccanti a pasta molle e al fegato d'oca. Ottimo con piccola pasticceria, frutta secca e candita, creme e torrone. Eccellente da meditazione.