

SPUMANTE METODO CLASSICO PERSCHERS BRUT NATURE


CASCINA ALBANO®



STORIA E CURIOSITÀ

Il **Vino Spumante di Qualità** "PerSchers" nacque nel 2008 come sfida per valorizzare al meglio le nostre colline raccontandole con un'originale Spumante Metodo Classico. PerSchers si distingue per la sua unicità e per il forte legame che ha con il territorio ed è prodotto a partire da una cuvée di uve bianche.

ETICHETTA

La voglia di mettersi in gioco abbraccia la tradizione del Metodo Classico e si esprime nel disegno. Le bollicine ricordano il fine perlage del PerSchers che come descritto dalla poesia, non smette mai di stupire. I colori e l'argento rappresentano la struttura del vino ed i suoi profumi, complessi ed eleganti.

VINIFICAZIONE

Le uve, raccolte a mano nelle prime ore del mattino, vengono delicatamente pressate separando le bucce dal mosto fiore. Il mosto ottenuto viene conservato in vasche di acciaio inox termoisolate per la decantazione statica, dopodiché viene fatto fermentare a temperatura e pressione controllata. La fermentazione malolattica viene evitata grazie alla conservazione del vino a basse temperature. Nei mesi primaverili il vino va incontro ad una seconda fermentazione, in bottiglia, seguita da un periodo di affinamento sui lieviti, nell'ambiente fresco e buio della cantina, **rispettando le più rigorose regole dello Spumante Metodo Classico.**

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ottenuto dalla vinificazione delle prime uve raccolte, quindi con una naturale freschezza ed acidità, PerSchers viene sbocato dopo un lungo periodo di affinamento sui lieviti. Versato nei calici si presenta con una spuma persistente, brillante alla vista, di colore giallo tenue con delicati riflessi verdolini. Il perlage finissimo e molto persistente stuzzica la vista ed il palato. Al naso si caratterizza per profumi freschi e di grande intensità, che ricordano i *frutti tropicali, il lime, e la crosta di pane*. Al gusto si presenta ampio e pieno grazie alle uve di alta qualità e al territorio in cui crescono. Intensi sentori di *frutta fresca, agrumi e salvia* accompagnati da una piacevole nota di *frutta secca tostata* lo rendono fresco, morbido e piacevolissimo. Il retrogusto è lungo e persistente, con sensazioni sapide ed armoniche.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 10-12°C in calici a tulipano. In ottimo abbinamento con aperitivi ed antipasti, ma grazie alla sua entusiasmante personalità può accompagnare tutto il pasto. Particolarmente adatto a crostacei, primi piatti freschi, risotti, uova, funghi e molti piatti della cucina asiatica.