

MÉTHODE CHAMPENOISE PERSCHERS



HISTOIRE DU VIN

Le vin pétillant méthode Champenoise "PerSchers qui signifie 'pour rigoler', est né en 2008 pour raconter l'histoire de nos collines et les valoriser. PerSchers se démarque pour son caractère unique et son fort lien avec le territoire. Il est élaboré à partir d'une cuvée de raisins blancs.

L'ÉTIQUETTE

L'étiquette suit le style des étiquettes Cascina Albano et reflète le caractère du vin et son histoire. L'envie de jouer le jeu s'inscrit dans la tradition de la méthode Champenoise et s'exprime avec le dessin de la femme aux cheveux aristocratiques du XVIIIe siècle, dans une baignoire. Les bulles rappellent le fin perlage de PerSchers qui comme nous suggère le poème qu'on trouve derrière la bouteille, ne cesse jamais d'étonner. Les couleurs différentes avec l'argent représentent la structure du vin et ses arômes complets et élégants.

NOTE DE DÉGUSTATION

PerSchers est obtenu de la vinification des premières raisins qui sont récoltés, donc il garde une fraîcheur et une acidité naturelle, équilibré par la complexité que se développe avec le longue période de vieillissement sur lies. Dans les verres, il offre une mousse persistante. Il est brillant à la vue, jaune pâle avec des délicats reflets verts. Le perlage est très fin et très persistant, il stimule la vue et le palais. Le bouquet se caractérise par des senteurs frais et une grande intensité, rappelant les fruits tropicaux, le citron vert et la croûte de pain. Le goût est puissant et étoffé grâce à la qualité des raisins et au terroir où ils poussent. PerSchers est frais, souple et agréable avec des notes intenses de fruits frais, d'agrumes et de sauge accompagnée d'une agréable note de fruits secs grillés. L'arrière-goût est longue et persistant, avec des sensations sapides et harmoniques.

ACCORDS

Servir à 10-12°C dans des verres de taille moyenne, il est parfait en apéritif ou pour accompagner les entrées. Grâce à ses qualités, il peut aussi s'accorder avec tout type de repas, en particulier avec les fruits de mer, les pâtes fraîches, les risottos, les œufs, les champignons et nombreux plats asiatiques.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBANO S.S.A.

📍 Strada Ovello 38
2050 Barbaresco (Cuneo) Italy
📄 P.IVA - C.F. IT 03720050040

☎ +39 333 8696591
🌐 cascina-albano.com
✉ info@cascina-albano.com
📘 @CascinaAlbanoBarbaresco

🐦 @Cascina_Albanò
📷 @cascinalbanowinery
👁 Cascina_Albanò