

SPUMANTE METODO CLASSICO PERSCHERS



STORIA E CURIOSITÀ

Il "PerSchers", per scherzo, 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

L'etichetta rispecchia il carattere del vino e la sua storia seguendo lo stile di Cascina Albano. La voglia di mettersi in gioco abbraccia la tradizione del Metodo Classico e si esprime nel disegno della donna con la capigliatura aristocratica settecentesca immersa in una vasca da bagno. 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.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ottenuto dalla vinificazione delle prime uve raccolte, quindi con una naturale freschezza ed acidità, bilanciata dalla complessità donata dal 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 di media ampiezza. 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.

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