Matteo Ascheri

VINI SPECIALI

METODO CLASSICO 8pari

= PARI OPPORTUNITÀ

LA NOSTRA ESPRESSIONE STILISTICA VISTA DA UN'ALTRA PROSPETTIVA

Questo vino è un bene relazionale e narra la proficua collaborazione tra Ascheri e 8pari, una realtà che si occupa di inclusione sociale e lavorativa di persone con disabilità e disturbo della salute mentale per promuovere le pari opportunità. I prodotti di maggior valore, che scaturiscono da questa collaborazione, sonole relazioni positive, la solidarietà e la sostenibilità sociale in cui crediamo, per promuovere una società inclusiva. Al centro vi è la persona, con il suo valore, le sue risorse e la sua dignità. Una percentuale di questo vino speciale è affidata da Ascheri a 8pari per valorizzare le attività lavorative svolte in cantina. Questo vino è dedicato al cantiniere Dario, al suo sorriso e al buon umore che ha regalato a tutti negli anni.

Periodo normale di Vendemmia: 15/30 agosto
Vinificazione normale: 14 giorni circa a 18°C in vasche di acciaio. La presa di spuma avviene in bottiglia a 12°C secondo il metodo classico
Affinamento sui lieviti normale: minimo 12 mesi

Caratteristiche organolettiche:

- colore giallo paglierino appena accennato
- perlage fine e persistente
- bouquet di delicati sentori di crosta di pane, agrumi canditi, miele e nocciole tostate
- in bocca tutti gli elementi si combinano donando un'unica espressione di piacevolezza e complessità
- vino molto elegante, equilibrato e delicatamente sapido

Servire a: 6°/8°

I nostri abbinamenti:

FILM - Forrest Gump (Robert Zemeckis)
MUSICA - Formidable (Stromae)

Prodotto in Italia – Contiene solfiti

MATTEO ASCHERI AZIENDA AGRICOLA
Via G. Piumati, 25 - 12042 Bra (CN) - Tel + 39.0172.412394 - ascheri@ascherivini.it - www.matteoascheri.it