

SCIARMAT VINO SPUMANTE



STORIA E CURIOSITÀ

Il **Vino Spumante** “sCiarMat” è il prodotto più matto di Cascina Albano. Nato per rispondere all’esigenza dei consumatori alla ricerca delle bollicine italiane di qualità stupisce tutti con la sua intensa aromaticità e la sua freschezza. Racconta un territorio di vini rossi con uno stile giovane, rispettando le tradizionali tecniche di produzione del Metodo Martinotti. Con la sua piacevolezza, moderata alcolicità e modernità, afferma uno stile tipicamente italiano dell’aperitivo.

ETICHETTA

Il suo nome racconta la filosofia racchiusa in ogni bottiglia di sCiarMat, tradotto dal piemontese significa “questo chiaro matto”. Infatti è una bollicina chiara ed esplosiva, nata e cresciuta a Barbaresco, per questo capace di distinguersi da tutti gli altri spumanti Metodo Martinotti. Ed è proprio lui, il chiaro matto, dipinto in etichetta, che ci trasporta nel suo mondo surreale, dove le bollicine inebrianti, descritte dalla carta perlata, ed il profumo di fiori, raccontato dalla carta da gioco, ci avvolgono. Il leggero grado zuccherino, tradizionale di uno spumante extra dry, è rimarcato dal soffice gattino sopra il cappello. Il chiaro matto è un seduttore, capace di far innamorare chiunque lo assaggi.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte in cassette da 25 kg e vengono direttamente sottoposte ad una pressatura soffice con separazione delle bucce dal mosto fiore. Il mosto ottenuto, previa decantazione statica, viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox con temperatura e pressione controllata. La fermentazione malolattica viene evitata grazie alla conservazione del vino a basse temperature. Viene effettuato un affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi per prevenire le ossidazioni ed aumentare la complessità aromatica. In seguito il vino va incontro ad una seconda lenta fermentazione in vasche a pressione controllata per permettere un’elegante presa di spuma. Dopo la stabilizzazione a freddo viene imbottigliato verso fine inverno.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è giallo chiaro con riflessi verdolini, versato nei calici si contraddistingue per la sua spuma brillante ed intensa. Il fine perlage rimarca una lenta fermentazione e presa di spuma. All’olfatto è fresco e ricorda il profumo della frutta fresca, dei biscotti appena tostati e del tiglio. In bocca è piacevolmente avvolgente, amabile e con gradevoli sentori di pesca e fior d’arancio. Una leggera nota sapida rimarca la provenienza dalle Langhe. L’acidità morbida dona freschezza e pienezza nel retrogusto.

ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 8-10°C in calici a tulipano. Fresco ed elegante, versatile e dalla moderata alcolicità, sCiarMat si presta a molteplici occasioni di consumo, dall’aperitivo al dessert, per accompagnare momenti informali ed incontri dal sapore più raffinato.

Grazie al suo dosaggio zuccherino è ottimo in abbinamento con innumerevoli ortaggi, come il radicchio trevigiano e l’asparago.

Ideale l’accompagnamento con i risotti, con le carni bianche e con le vellutate di verdura.