

MÉTHODE CHARMAT SCIARMAT

CASCINA ALBANO®



NOTE DE DÉGUSTATION

La couleur est jaune pâle avec des reflets verdâtres. Dans le verre se caractérise par sa mousse brillante et intense. Le perlage fin est le résultat d'une fermentation lente. Il est frais et il rappelle le parfum des fruits frais, des biscuits et du citron vert. En bouche, il est agréablement enveloppant, doux avec des notes plaisantes de pêche et de fleur d'oranger. Une note légèrement sapide souligne son originalité. La douce acidité donne un arrière-goût frais et puissant.

HISTOIRE DU VIN

"sCiarMat" est le produit le plus extravagant de Cascina Albano. Né pour répondre aux besoins de la clientèle à la recherche d'un vin pétillant italien, frais et fruité. Il raconte magiquement un territoire de grands vins avec un style jeune, en respectant la tradition de la méthode Charmat. Avec sa douceur, taux d'alcool discret et modéré, il représente le typique apéritif italien.

L'ÉTIQUETTE

Le nom "sCiarMat" exprime la philosophie contenue dans chaque bouteille. Traduit du dialecte piémontais, le nom signifie "ce fou pâle", car les bulles sont pâles et explosives et on facilement les distinguer de toutes les autres méthode Charmat. L'homme fou et pâle au centre de l'étiquette, nous transporte dans son univers surréaliste, où on est entourés par les bulles enivrantes, désignés par le papier perlé, et par le parfum de fleurs qu'on trouve sur la carte à jouer. Le petit sucre résiduel, traditionnel d'un vin mousseux extra dry, est représenté par le chat sur le chapeau. Le fou pâle est un séducteur, capable de faire tomber amoureux quiconque le goûte.

ACCORDS

Servir à 8-10 °C dans des verres de taille moyenne. Frais et élégant, polyvalent et avec un teneur d'alcool modéré, sCiarMat peut accompagner plusieurs repas de l'apéritif au dessert, lorsque d'un moment informel ou un repas aux saveurs plus raffinés. Grâce à sa douceur, il est excellent avec plusieurs légumes, comme le chicorée de Trévise ou les asperges. Il s'accorde parfaitement avec le risotto, les viandes blanches et soupes de légumes.

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_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📺 Cascina_Albano