

# SPUMANTE METODO MARTINOTTI SCIARMAT

**CASCINA ALBANO®**



## STORIA E CURIOSITÀ

Lo Spumante “sCiarMat” è il prodotto più matto di Cascina Albano. Nato per rispondere all’esigenza dei consumatori alla ricerca delle bollicine italiane fresche e fruttate. Racconta magicamente un territorio di grandi vini con uno stile giovane, rispettando la tradizione del Metodo Martinotti. Con la sua piacevolezza, moderata alcolicità e modernità, rappresenta lo 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, 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 residuo 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.

## 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 la lenta seconda fermentazione. 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 il carattere innovativo. L’acidità morbida dona freschezza e pienezza nel retrogusto.

## ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 8-10°C in calici di media ampiezza. 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 alla sua morbidezza 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.

## 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](http://cascina-albano.com)  
✉ [info@cascina-albano.com](mailto:info@cascina-albano.com)  
📘 @CascinaAlbanoBarbaresco

🐦 @Cascina\_Albanò  
🍷 @cascinalbanowinery  
👁 Cascina\_Albanò