

Sarfati

vini naturali

Degustazione aperta allo Spazio Sarfati, Milano

Lunedì 26 settembre 12 vignaioli in mescita

Milano, 13 settembre 2016 | Comunicato ufficiale

Un grande pomeriggio di degustazione allo [Spazio Eventi Sarfati](#), con i vini di **12 aziende** in mescita. L'appuntamento è per **lunedì 26 settembre 2016 dalle 15,30 alle 19,00** in [viale Sabotino 38, a Milano](#).

Una giornata che offrirà la rara occasione di assaggiare liberamente **oltre 20 vini** di **6 vignaioli naturali italiani** e **6 vignaioli naturali esteri**, dalla Francia alla Grecia alla Germania.

Questo il dettaglio delle bottiglie che stapperemo per voi:

Italia

- [Francesco Guccione](#) (Sicilia), in particolare con il Trebbiano “T” 2013 e il Nerello Mascalese “NM” 2014
- [Santa Caterina](#) (Liguria), con le due versioni 2015 di Vermentino: la “cuvée base” e il “Poggi Altì” (breve macerazione sulle bucce)
- [Milana](#) (Lazio): per la prima volta in mescita i bianchi 2015 “Ventisei Zero Uno” (Malvasia puntinata) e “Ventidue Dodici” (Malvasia e Moscato)
- [Cascina ‘Tavjin](#) (Piemonte), di cui presenteremo due cuvée senza solfiti aggiunti: il “Vino Rosso” da Barbera e Freisa e il rosato “Rosetta” (Freisa), entrambi 2015
- [Cristiano Guttarolo](#) (Puglia), con i suoi rossi delle Murge: “Lamia delle Vigne” (Primitivo) 2013 e “Amphora” 2014 (Primitivo), entrambi senza SO2 aggiunta
- [Denavolo](#) (Emilia), con il “Dinavolo” 2009, assemblaggio di vitigni tradizionali (uve bianche in macerazione) in una grande annata

Estero

- [Charles Dufour](#) (Francia), con la nuova cuvée di Champagne extra-brut “Bistrotage” (base 2008 con 20% di 2007 e 5% di 2006), prodotta con Pinot noir e Chardonnay (dégorgement maggio 2016)

- [Haridimos Hatzidakis](#) (Grecia), con la sua lussuosa “Cuvée N.15” di Santorini (Assyrtiko 100% da vecchie viti a piede franco!)
- [Les Capriades](#) (Francia), con gli entusiasmanti spumanti metodo ancestrale bianco e rosato dalla Valle della Loira
- [Stefan Vetter](#) (Germania), di cui vi proporremo il Sylvaner 2014 di Franconia
- [Le Petit Domaine de Gimios](#) (Francia), con il suo “Rouge de Causse”, da vecchie viti (16 vitigni diversi!) e il “Muscat sec” del Languedoc
- [Alexandre Bain](#) (Francia), e le due deliziose cuvée di Pouilly-Fumé *de facto*, “Pierre Précieuse” 2014 e “L d’Ange” 2013

Per raggiungere lo Spazio Eventi Sarfati potete usare la metropolitana M3 (fermata Porta Romana) oppure il tram linea 9 (stessa fermata).

La quota d’ingresso è di 10 euro a persona.

Vi aspettiamo con piacere! A presto!

**La dicitura “vino naturale” non intende richiamare né in modo diretto/ né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni in materia di vino.*