

Sarfati

vini naturali

Torna "Benvenuto Autunno" a Milano il 1° ottobre

Un'occasione unica per degustare le novità Sarfati

Comunicato ufficiale | Milano, 23 settembre 2013

Champagne, Loira, Monferrato, Barbagia, Abruzzo, Grecia. Sulla scorta del grande successo della prima edizione di quest'appuntamento, un anno fa, Stefano Sarfati ha deciso di replicare "**Benvenuto Autunno**", l'incontro su invito, dedicato agli appassionati dei **vini naturali Sarfati**, ma anche a chi non ha ancora avuto modo di conoscerli più da vicino.

L'appuntamento è per **martedì 1° ottobre 2013**, dalle 16,30 alle 20,00, nel bello *Spazio Eventi* di [viale Sabotino 38](#), a **Milano** (M3 Porta Romana, tram 9 fermata Sabotino-Medaglie d'oro).

In degustazione, i vini di ben **otto aziende**, italiane e straniere, che fanno parte del listino Sarfati Vini Naturali. In particolare, si potranno assaggiare gli ultimi arrivi di:

> **Cascina 'Tavijn** di [Nadia Verrua](#), con i tre nuovi vini della linea "etichetta scritta a mano", una piccola collezione elaborata non solo con uve biologiche - come tutti i vini aziendali -, ma anche senza solfiti aggiunti. Le due versioni, ferma e frizzante, della Barbera 2012, ma soprattutto la nuova originale cuvée Barbera + Ruché (70% + 30%) della medesima annata. Vini pimpanti, intensi, d'autentica identità piemontese. Il terreno privilegiato per conoscere la mano meno mediata di questa vignaiola che è ormai più che una promessa.

> Due nuove Barbere dell'azienda **Carussin** della famiglia [Ferro-Garberoglio](#), realtà di solida vocazione espressiva, in costante crescita qualitativa, sia per i bianchi molto originali, sia appunto per le sue convincenti versioni di questo vitigno della grande tradizione monferrina.

> La veracità del Montepulciano abruzzese, nelle sue versioni rossa e rosata, frutto della passione vignaiola di Cristiana Galasso. Un'altra produttrice ispirata, che con la sua azienda **Feudo d'Ugni** di San Valetino in Abruzzo Citeriore, ai piedi della Maiella, propone vini franchi, spigliati, di vero territorio. In degustazione, il Fante 2008 (rosso) e il Lusignolo 2010 (rosato).

> Ancora un binomio rosso-rosato, per i vini del vulcanico [Giovanni Montisci](#), il produttore dell'ormai mitico **Cannonau di Barbagia "Barrosu"**, che sarà proposto in degustazione in una duplice veste: il classico, sanguigno, mediterraneo rosso 2009, e l'autorevole versione rosé, vivida e carnosa.

Spostandoci Oltralpe, avremo modo di assaggiare tre importanti novità:

> Il brillante, godibilissimo e fascinoso Cheverny rouge "Domaine" 2010, a base di Pinot noir e Gamay (50-50) nato dalle mani esperte e raffinate di [Hervé Villemade](#), del **Domaine du Moulin** a Cellettes, nel medio corso della valle della Loira. Setoso, delicato, e al tempo stesso grintoso, questo rosso è una riprova straordinaria del connubio cristallino che possono formare questi due vitigni vinificati in assemblaggio.

> L'attesa versione 2012 del Muscadet "Amphibolite Nature" di [Joseph Landron](#), che con il suo **Domaine de la Louvetrie** da anni si è ormai imposto come uno dei più sicuri riferimenti di questa denominazione amata in particolare dagli appassionati di crudo di mare... E dalla stessa azienda, ecco l'ancor più atteso Brut Atmosphères, un metodo classico prodotto con Folle Blanche (80%, originale vitigno autoctono della Loira occidentale) e Pinot noir (20%). Una nuova, golosissima bollicina del listino Sarfati Vini Naturali.

> Ultimo - ma non certo ultimo! - un nuovissimo **Champagne**, in anteprima assoluta, nato dal talento entusiastico di **Charles Dufour**, che a Landreville, nel cuore pulsante dell'Aube, ha inaugurato una linea di purissima naturalità e di grande carattere. Non era finora importato in Italia, anche perché gli champagne di Charles sono appena usciti sul mercato!

Spingendoci infine in Grecia, nella straordinaria Santorini, potremo degustare:

> La "Cuvée 15" di [Haridimos Hatzidakis](#), che con la sua **Hatzidakis Winery** dà vita a straordinari bianchi asciutti dal vitigno Assyrtiko, un fuoriclasse del Mediterraneo. I suoi assi nella manica? Un terroir vulcanico unico, un clima eccezionale, viti centenarie a piede franco. Occorre aggiungere altro?

L'ingresso costa 5 euro. L'équipe Sarfati Vini Naturali vi aspetta, non mancate!

Info: [339.42.99.099](tel:339.42.99.099)

Visita www.sarfati.it

** 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.*

info@sarfati.it | www.sarfati.it | **mob. (+39) [339 42 99 099](tel:339.42.99.099)**