

**Tempo di grande Sud: i bianchi di Cantina Giardino,
con un nuovo ingresso in listino**

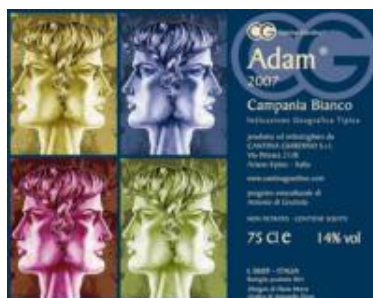
Comunicato ufficiale | Milano, 11 giugno 2014

Sono ormai trascorsi più di dieci anni. Era il 2003 – l’annata della prima estate davvero rovente del millennio – quando **Antonio Di Gruttola, Daniela De Gruttola** e altri quattro amici decisero di lanciarsi in un’operazione non di sola viticoltura “eroica”, ma anche di grande importanza e forza culturale. Con la fondazione della **Cantina Giardino** ad Ariano Irpino, in provincia di Avellino, il gruppo guidato da Antonio, enologo e insegnante, diede il via al recupero di alcuni appezzamenti di **vecchie viti pre-clonali**: un patrimonio di cui l’Irpinia è particolarmente ricca. L’obiettivo non è solo conservare, ma anche rivitalizzare un territorio in ritardo vinicolo, ma di grande autenticità.

Quando, qualche anno fa, conoscemmo i vini di Antonio, Daniela e dei loro collaboratori rimanemmo innanzi tutto folgorati dalla forza espressiva e dall’energia gustativa dei bianchi. **Fiano, Coda di Volpe** e **Greco** che contengono l’originalità che solo i grandi autoctoni sanno dare, e riscattano – soprattutto nel caso della Coda di Volpe, vitigno a lungo sottovalutato – il luogo comune di varietà di modesto carattere! Questi stessi vini bianchi dalla notevole personalità, ovviamente frutto di una viticoltura senza sostanze di sintesi e di una vinificazione senza additivi, in cui abbiamo creduto fin dall’inizio.

Con il mese di giugno vogliamo proporveli, assieme a una novità, l’ingresso nel nostro listino di **“Adam”**, un **Greco Campania IGT** intenso, di bella struttura e spiccato spessore gustativo, nell’annata **2008**. Uve d’altitudine (650 metri), vendemmia ottobrina. Macerazione sulle bucce,

pressatura manuale e fermentazione – ovviamente spontanea – in legno. Un grande vino di carattere!



Assieme ad Adam, la gamma Cantina Giardino offre altri bianchi di grinta e sostanza (tutti Campania IGT, tutti irpini), certo non adatti ai “palati standardizzati”, ma ai più dinamici esploratori di nuovi territori gustativi e a chi sa aspettarne la giusta maturazione:

- **“Paski”** 2013, un Coda di Volpe teso e dinamico (solo in magnum anche 2010)
- **“T’ara rà”** 2009, un Greco da macerazione potente e intenso
- **“Sophia”** 2010, un Fiano vinificato in anfora, fine e strutturato
- **“Gaia”** 2010, un Fiano elegante e vibrante.

Per saperne di più, vi aspettiamo sulla pagina del nostro sito dedicata a [Cantina Giardino](http://www.cantina Giardino.com).

Per informazioni e ordini: 339.42.99.099 – info@sarfati.it

Sul territorio:

Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224

Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69

Puglia: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345

Pescara: Wine & Wine Pescara – Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415

Umbria: Jonatan Nocera: 329.48.59.625

Parma e Modena: Stefania Poletti: 338.42.44.035

L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902

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*