

Sarfati

vini naturali

Il culto degli autoctoni chiantigiani:

Colombaia tra i Vini Naturali Sarfati

Comunicato ufficiale | Milano, 9 gennaio 2012

Chi oggi in Toscana custodisce per davvero – e non per marketing – i vitigni autoctoni lo fa per convinzione e per amore del terroir. Sarebbe infatti tanto più semplice cedere alla tentazione di correggere il **sangiovese** con merlot o cabernet, anziché completarne il profilo espressivo con il **colorino**, la **malvasia nera** o il **canaiole**... Una strada – quella dei vitigni internazionali – dettata dal modernismo figlio dei mercati. Una scelta – quella dei veri autoctoni – più difficile da padroneggiare e da argomentare... ma oltremodo più autentica!

È questa l'opzione seguita da **Dante Lomazzi** ed **Helena**, che nel cuore del Chianti conducono con la passione dei veri contadini soli 4 ettari di vigna esposta a sud-ovest, piantati su un suolo classicamente argilloso-calcareo, ricco di conchiglie fossili.

Qui, le tradizionali varietà chiantigiane allignano sostenute dal rigore della **pratica biodinamica**. L'azienda, acquistata dal padre di Dante, Piero, negli anni Settanta, si è convertita all'agricoltura biologica vent'anni più tardi ed è certificata dal 1999; il passo successivo fu passare alla biodinamica, ottenendo la severa certificazione Demeter nel 2007.

Alla Colombaia nascono **vini rossi** di spiccata impronta chiantigiana: un po' austeri in gioventù, sostenuti da un tannino verace, senza facili accondiscendenze morbide. Ma da qualche tempo i vignaioli hanno messo a frutto anche una preziosa intuizione, producendo vini frizzanti da rifermentazione naturale in bottiglia. Tutti, ovviamente, nella miglior osservanza naturale, sia per quanto concerne le pratiche viticole (con rese molto basse), sia per la tecnica di cantina: solo lieviti naturali, niente chiarifiche, nessuna filtrazione, nessuno stabilizzante e piccole dosi di solfiti prima dell'imbottigliamento.

Nel listino Sarfati Vini Naturali, due etichette Colombaia:

_ **Colombaia Frizzante Naturale Rosato igt Toscana 2010**: sangiovese, colorino, malvasia nera e canaiolo vinificati in rosa e rifermentati in bottiglia con il metodo ancestrale, senza solfiti aggiunti: un vino goloso, pimpante, di beva estremamente facile nonostante la viva personalità;

_ **Colombaia Rosso igt Toscana 2009**: un classico blend “rurale” di vitigni a bacca rossa chiantigiani, dominato dal sangiovese, vinificato e affinato in botte grande: un rosso austero e strutturato, intenso e di graduale espressione, in perfetto stile toscano.

Info: info@sarfati.it – mob. 339.42.99.099 | visita www.sarfati.it