

Sarfati

vini naturali

Gli originalissimi bianchi piacentini di Giulio Armani (Denavolo)

entrano a far parte del listino Sarfati Vini Natutali

Comunicato stampa | Milano, 9 gennaio 2013

Il 2013 del listino Sarfati Vini Naturali inizia con una *new entry* golosa, stimolante e soprattutto molto originale. Si tratta dei vini bianchi – che forse è più corretto definire “gialli” – dell'azienda agricola **Denavolo**, di Travo, in val Trebbia, un angolo affascinante del profondo Piacentino vinicolo.

“Gialli”, perché tutti i vini prodotti in azienda, nonostante siano frutto di sole uve bianche, seguono una lunga e corroborante **macerazione sulle bucce**, detta anche “vinificazione in rosso”, un metodo normalmente usato per produrre appunto vini rossi. Questa tecnica produttiva, che gode ormai di una comprovata tradizione (seppur relativamente recente) in Italia, conferisce ai vini bianchi un colore più intenso, una maggior struttura, un tocco tannico più o meno accenutato a seconda delle annate e della durata della macerazione, e un patrimonio aromatico di grande originalità, fatto di profumi mediterranei, di erbe officinali, di sentori terrosi e di peculiari sfumature vegetali.

L'azienda Denavolo nasce nel 2005 dalla volontà di Giulio Armani di rilevare alcuni appezzamenti vitati sui versanti del monte Dinavolo: **Ortrugo, Malvia aromatica di Candia, Marsanne e altri vitigni rari locali**, per comporre un assemblaggio più o meno in parti uguali. Da subito, la scelta di una viticoltura pulita, che seppur priva di certificazioni biologiche, prevede l'uso dei soli zolfo e rame. In cantina, ovviamente, solo lieviti indigeni, nessuna filtrazione né chiarifica, e appunto lunghe o lunghissime (fino a un anno!) macerazioni sulle bucce delle uve diraspate. Un'opzione che Armani conosce bene, dato che insieme all'amica Elena Pantaleoni lavorò alla creazione dell'Ageno, vino “giallo” dell'azienda La Stoppa.

Oggi l'azienda Denavolo conta circa **5 ettari** complessivi di vigneto, 3 dei quali di proprietà, tutti situati a una certa altitudine: da 350 a 600 metri slm. Dalle particelle che si trovano in località denominate Cassinèra, Campo Rotondo e Debè, nascono tre vini con un profilo gustativo comune, anche se struttura e profondità di sapore differenti. In ordine crescente:

il “**Catavela**”, versione più snella e bevanda, attualmente in commercio con l'annata 2011

il “**Dinavolino**”, 2010, che come lascia intuire il nome stesso nasce come versione più leggiadra e guizzante del fratello maggiore

il "**Dinavolo**", anch'esso nell'annata 2010, più complesso, strutturato e completo sotto il profilo organolettico, capace di affinarsi per diversi anni in bottiglia.

Tutti sono accomunati da un piglio che si suole definire "contadino" e da una gratificante naturalità di beva. I vini Denavolo dimostrano poi un'eccellente versatilità di abbinamento a tavola, dalle versioni più leggere associate ad esempio alle frittiture di pesciolini, a quelle più robuste, perfette per esempio per le paste ripiene o i formaggi misto capra...

Una delizia da scoprire, visitando la [pagina web dedicata del nostro sito](#), e, ovviamente, gustandole di persona!

info@sarfati.it | www.sarfati.it | mob. [339.42.99.099](tel:339.42.99.099)

** 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.*