

# Sarfati

vini naturali

## Il fascino del Montepulciano d'Abruzzo:

### Feudo d'Ugni nel listino Sarfati

*Comunicato ufficiale | Milano, 15 novembre 2012*

Il Montepulciano d'Abruzzo è noto per la sua "virilità": struttura importante, tannini generosi e serrati in gioventù, profumi agresti e talvolta animali... Un vino a volte crudo, sempre energetico, che riannoda spesso e volentieri le fila di una memoria rurale e verace.

Eppure proprio una donna, **Cristiana Galasso**, coraggiosa e operosa vignaiola abruzzese, ha saputo domare (parte di) questo ruspante vitigno italico. Al Feudo d'Ugni, a San Valentino in Abruzzo Citeriore, alle pendici del massiccio della Majella (entroterra teatino-pescarese), a quasi 500 metri di quota, Cristiana coltiva Montepulciano in vigneti inerbiti, e con metodi naturali. In cantina, fermentazioni spontanee, nessuna filtrazione, poca solforosa.

Il risultato di questo lavoro di artigianale rigore sono vini spontanei, talora ruvidi nella loro connotazione genuina, espressione del territorio e della sanguigna vitalità del Montepulciano.

Abbiamo scelto di proporvi il **Vino rosso "Fante" 2008**, denso, risticamente autentico, con accenti montani e una bella freschezza che ben contrappunta la notevole concentrazione. Un rosso asciutto ed evocativo, che sa di territorio...

Info: [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it) | mob. 339.42.99.099 | visita [www.sarfati.it](http://www.sarfati.it)

<http://www.facebook.com/sarfati.vininaturali>

*Ricevete le nostre comunicazioni perché siete entrati nella nostra mailing list.*

*Se non desiderate riceverle più, mandate una mail con la scritta "CANCELLATEMI" a [comunicazione@sarfati.it](mailto:comunicazione@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.*