

Sarfati

vini naturali

Amphora rosato e Amphora bianco:

le nuove delizie naturali Guttarolo

Comunicato ufficiale | Milano, 8 novembre 2012

Non è certo la volontà di cavalcare le mode: i risultati concreti, infatti, parlano da soli. **Cristiano Guttarolo** è stato tra i più convinti sostenitori contemporanei della vinificazione in anfora di terracotta, una pratica di così antiche origini che è molto probabilmente quella scelta migliaia di anni fa nel Caucaso e nell'Alta Mesopotamia dai primissimi vinificatori. Se il Primitivo di Gioia del Colle realizzato da Cristiano con questa tecnica ha già raccolto indiscutibili successi, ora tra le proposte di questo dinamico vignaiolo pugliese si annoverano anche una versione rosata e una bianca, deliziose novità che naturalmente entrano a far parte del listino Sarfati Vini Naturali.

L'“**Amphora rosato**” 2011 è frutto di Primitivo vinificato in rosa, pigiadiraspato, poi fermentato in anfora di terracotta per circa tre mesi. Passa in seguito in acciaio, per riposare infine in bottiglia alcuni mesi prima della commercializzazione. Solo lieviti indigeni, nessuna chiarifica, nessuna aggiunta di solfiti. Il risultato è un vino color corallo, dal profumo di amarena e di vegetali, dal sapore succoso e dotato di uno slancio affidato a un'autentica acidità, con una traccia tannica presente. Ancora molto giovane, avrà modo di aprirsi e di sviluppare una maggior complessità nei prossimi mesi.

L'“**Amphora bianco**” 2011, prodotto con uve Fiano (70%) e Bianco d'Alessano (30%) lavorate con lo stesso procedimento del rosato (ad eccezione di una macerazione sulle bucce di “solo” un mese), è un vino dal generoso colore dorato pieno, quasi ambrato. Meravigliosamente avvincente al naso, dove esprime esuberanti profumi di frutta matura (prugna gialla), caramella, scorza di arancia, liquirizia, trova in bocca un seducente allungo in cui tensione e solare maturità convivono fruttuosamente, supportate da un delicato accenno tannico. Grasso, goloso e brillante, è un bianco di originalissima espressività, da non perdere!

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

** 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: info@sarfati.it | mob. 339.42.99.099 | visita www.sarfati.it

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