

Sarfati

vini naturali

Haridimos Hatzidakis, il fuoriclasse di Santorini:

il fascino vulcanico delle viti a piede franco

Comunicato ufficiale | Milano, 28 novembre 2014

Un ritorno in grande stile, quello dei bianchi secchi di **Haridimos Hatzidakis** nel nostro listino in **esclusiva per l'Italia**. Vini che hanno tutti i privilegi necessari a fare di loro dei fuoriclasse: un **grande terroir vulcanico**, un **vitigno di classe rara**, la forza di **viti a piede franco prefillosseriche**, un **clima unico**, la mano sensibile di una **viticoltura rispettosa** del territorio e delle piante, il tocco decisivo di una **vinificazione sapiente**.



I grandi Santorini bianchi di Hatzidakis sono vini di indiscutibile fascino, di classe cristallina e di notevole potenziale evolutivo. Eppure la mediterranea generosità li rende godibili già nella loro giovinezza di vini asciutti ma opulenti, sapidi e succosi.

Dalle viti ultracentenarie di **Assyrtiko** – il vitigno bianco per eccellenza dell'Egeo greco –, resistite all'attacco della fillossera grazie alla miracolosa natura vulcanica del suolo di Santorini, Haridimos Hatzidakis trae diverse *cuvée*. A unirle, trattamenti di tipo organico o biologico certificato e una vinificazione poco interventista, dove primeggiano lieviti indigeni, chiarifiche statiche, filtrazioni blande o assenti.

In questo momento nel nostro listino trovate:

- il **Santorini “base” 2013** (PDO – ovvero DOC): una versione di Assyrtiko in purezza prodotta dall'assemblaggio di diversi appezzamenti su alcuni comuni del sud dell'isola. Un bianco morbido ma asciutto, gustoso e slanciato. È il vino più “semplice” tra quelli prodotti da Hatzidakis, ma già dotato di un invidiabile carattere fruttato e minerale;
- il **Santorini “Cuvée n°15” 2013** (PDO), anch'esso Assyrtiko 100%, frutto di una selezione di uve particolarmente ricche e generose: un balzo in su in materia di mineralità, di grassezza e di carattere, senza perdere un centimetro di bevibilità;
- il **Santorini “Assyrtiko de Louros – Vignes Centenaires” 2011** (PDO), cernita delle viti più vecchie - rigorosamente ultracentenarie - del terroir talentuoso di Pyrgos Kallisti. Il vino è affinato due anni sulle sue fecce fini in botti di rovere. Il risultato è un Santorini di particolare spessore e importanza.

I Santorini di Haridimos Hatzidakis sono un'esperienza gustativa unica e imperdibile. Ogni nuova fornitura è per noi motivo di particolare orgoglio. Scoprite i dettagli dell'azienda e dei vini sulla [pagina dedicata del nostro sito](#).

Per informazioni e [ordini: 339.42.99.099](tel:339.42.99.099) – info@sarfati.it

...e 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

Riviera Ligure di Levante: Paolo Cogorno: 331.88.55.577 – email: cogorno.paolo@gmail.com

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.*