

Sarfati

vini naturali

I grandi vini di Angiolino Maule (La Biancara)

entrano nel listino Sarfati Vini Naturali

Comunicato ufficiale | Milano, 28 febbraio 2013

Angiolino Maule è da anni un punto fermo, un vero e proprio riferimento nel mondo del vino naturale in Italia. Sia come produttore, sia come autorevole presidente della più nota associazione del settore, VinNatur, si è ormai imposto come figura di spicco per il dinamismo della sua attività (che include molta ricerca sul campo e scientifica), per la forza del suo carattere e per la qualità dei suoi prodotti. I vini della sua azienda, La Biancara, sono una garanzia in termini di salubrità e di espressività di un binomio di grande classe, quello tra **un vitigno** a volte sottovalutato - la Garganega - e un **terroir** di grande potenziale (i colli prealpini dei Monti Lessini, a Gambellara, Vicenza).

Da oltre vent'anni Angiolino Maule e la sua famiglia lavorano con la solerzia che contraddistingue la cultura produttiva veneta e con una sensibilità divenuta intransigenza qualitativa. Un'esigenza fatta di una viticoltura che - nonostante la certificazione biologica (peraltro non rivendicata) - va ben al di là degli schemi e dei semplici protocolli produttivi. Per permettere alla Garganega di esprimere la ricchezza dei terreni di origine vulcanica di Gambellara, alla Biancara si è scelta la via dell'inerbimento spontaneo, del compost vegetale, della semina di cereali e leguminose per decompattare il suolo e apportare nutrienti naturali, oltre che, ovviamente, della soppressione di ogni prodotto di sintesi in vigna.

La vinificazione è il logico e coerente proseguimento di questo approccio radicalmente ecologico e qualitativo. Nessun additivo enologico è tollerato in cantina, ad eccezione di piccolissime quantità di anidride solforosa aggiunta (e neanche in tutti i vini!). Che si tratti della Garganega in purezza, di un taglio con Trebbiano di Soave, o del Tocai rosso, i vini fermentano con lieviti indigeni e senza l'apporto di alcun coadiuvante. L'affinamento avviene in botti grandi e/o in vasche di acciaio inox. Il risultato sono bianchi e

rossi di sicura personalità, grande naturalezza espressiva e costanza qualitativa, nonostante la chiara impronta differenziante di ogni singola annata.

Nel nostro listino troverete:

- il "**Pico**", Garganega del Veneto igt: un bianco di notevole spessore gustativo, possente carica minerale e grande potenziale di maturazione: un fuoriclasse tra i vini naturali;
- il "**Masieri**" **bianco** (Veneto igt): la versione lieve, guizzante e beverina dei vini della Biancara, prodotta con Garganega e Trebbiano di Soave (20%) dalle viti più giovani; un approccio stimolante per chi vuole prendere confidenza con la tipologia, ad un prezzo molto incoraggiante!
- il "**So San**": rosso di grande originalità, prodotto con uve Tocai rosso (locale varietà di Grenache), che conferiscono al vino un tocco orientale, un timbro generoso e accogliente;
- il **Recioto di Gambellara Classico**: bianco dolce da Garganega passita di straordinaria ricchezza e complessità aromatica, prodotto da grappoli appassiti in ambiente esposto ai normali mutamenti climatici fino a fine gennaio. Sicuramente uno dei passiti più talentuosi e godibili d'Italia.

Vi aspettiamo sul [nostro sito](#) per conoscere ancora più da vicino i dettagli dei vini della Biancara, e naturalmente di persona per non perdere l'occasione di degustare questi gioielli della produzione naturale nazionale.

info@sarfati.it | www.sarfati.it | t. [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.*