

Sarfati

vini naturali

Con il "Barrosu", Giovanni Montisci porta la Sardegna più autentica nel listino Sarfati Vini Naturali

Comunicato ufficiale | Milano, 11 dicembre 2012

Ora c'è anche la Sardegna, quella più autentica e affascinante, quella della selvaggia Barbagia. Il listino Sarfati Vini Naturali si arricchisce infatti di un Cannonau di spessore e statura, il "Barrosu" di **Giovanni Montisci**, prodotto in piccolissime quantità a **Mamoiada**, nel cuore del Nuorese, ovviamente con osservanza delle pratiche più rispettose dell'ambiente e della qualità del vino.

Un tempo meccanico di professione, Giovanni Montisci eredita una ventina di anni fa una vecchia vigna, e inizia prima a incuriosirsi, poi ad appassionarsi ai segreti della viticoltura, instradato da alcuni vignaioli d'esperienza. Con il passare degli anni, dalla vinificazione per hobby Giovanni passa a una piccolissima produzione in bottiglia per gli amici, e infine si affaccia ufficialmente sul mercato con un Cannonau Doc. Un vino che prende subito il nome di *Barrosu*, da un'espressione sarda difficile da tradurre, ma che significa grosso modo "caparbiamente spavaldo, borioso". Una scelta lessicale che riassume molto bene il carattere di questo vino intenso e genuino.

Giovanni Montisci lavora soli due ettari di vigneto, piantato con **viti molto vecchie** (da 50 a 80 anni di età) su un terroir di origine granitica. I metodi sono di grande pulizia ecologica, con una **conversione all'agricoltura biologica** e biodinamica in corso. Il suolo è lavorato, nel caso del vigneto più vecchio con l'utilizzo di un bue. Le viti sono potate ad alberello tradizionale, con potatura corta e rese molto basse (da 300 a 400 grammi per ceppo). Si ottiene così un'uva di eccellente concentrazione e di grande equilibrio, anche grazie al posizionamento delle viti, piantate in altitudine (tra 680 e 700 mslm).

Le pratiche di cantina sono il naturale prolungamento delle scelte viticole: diraspatura, niente lieviti esogeni, lunghe macerazioni (25 giorni circa) con follature manuali tre volte al giorno, nessuna chiarifica né filtrazione, per poi passare in botte grande (da 500 a 1.500 litri) per un affinamento di 22 mesi. Anche l'uso dei solfiti è estremamente cauto, con un tasso di circa 20 mg/litro all'imbottigliamento.

Nel nostro listino potrete trovare ora due versioni del Cannonau Montisci:

- il "**Barrosu**" **2009**, interpretazione "classica" di questo vino potente e generoso, con i paradigmatici profumi di macchia mediterranea che sono una delle firme di questo territorio;
- il "**Barrosu**" **Riserva 2009**, versione più complessa e materica, ma fresco e vibrante, proveniente dalle sole viti vecchie del vigneto migliore.

Due veri vini di territorio, capaci di risuonare a lungo in bocca e nella memoria.

* 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>