

Sarfati

vini naturali

Nella gamma Sarfati un Nebbiolo “Felice” che è paradigma di genuinità

Concepito in Langa e fatto nascere dall’azienda Carussin

Comunicato ufficiale | Milano, 18 giugno 2012

L’idea è quanto di più semplice e trasparente ci possa essere: produrre un Nebbiolo di Langa senza artifici, elementare – se si può usare quest’espressione per un così grande vitigno! –, e di straordinaria purezza d’intenti. A metterla in pratica, Edward Christian Falchenberg, Frederik Kolderup e Jørgen Ljøstad, il trio norvegese all’origine del progetto “Non dos”, che in Italia e in altri Paesi produttori punta a realizzare vini naturali, genuini, nella logica appunto dello Champagne *non dosé*, senza trucco.

Complici imprescindibili del trio norvegese, i loro mentori Teobaldo Rivella, Francesco Accomasso, e Felice Grasso, il quale ha messo a disposizione il vigneto Casina Mimba a Rocce Masolupo, località di **San Rocco Seno d’Elvio**, a sua volta frazione di Alba (CN). La vigna, piantata nel 1962, rientra nell’areale di produzione del Barbaresco Dcog, ma il vino che nasce dal progetto “Non Dos” è classificato in semplice vino da tavola.

Le uve langarole sono vinificate nel modo più naturale possibile: solo lieviti indigeni per la fermentazione alcolica, così come del tutto spontanea è la malolattica. Nessuna aggiunta di prodotti enologici, né addizione di solfiti in alcuna fase di vinificazione. Lunghissima la macerazione a cappello sommerso, da uno a due mesi (63 giorni l’annata 2010, “solo” 30 la 2011). È così che nasce il Nebbiolo “**Felice**”, imbottigliato poi con un semplice tappo a corona dall’azienda agricola **Carussin** di San Marzano Oliveto (AT), già nel novero dei produttori naturali distribuiti da Stefano Sarfati.

Il “Felice” 2010 è un vino di fascinosa rusticità: etereo, speziato e lievemente pungente al naso, mostra in bocca una succosa spigliatezza e una serrata trama tannica, che lo porta verso un lungo finale asciutto. Davvero un nebbiolo d’altri tempi, da consumare sui piatti generosi della tradizione piemontese. E anche il prezzo è politicamente corretto...

Info: info@sarfati.it – mob. 339.42.99.099 | visita www.sarfati.it