

# Sarfati

vini naturali

## Le birre artigianali della Pigeonnelle:

## dalla fresca Loira, il "filtro" naturale per l'estate

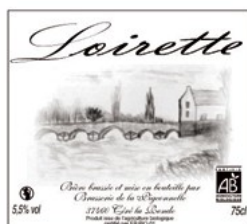
Comunicato ufficiale | Milano, 24 giugno 2013

In materia di birra la naturalità si fonda su presupposti diversi da quanto accade nel mondo del vino. Le materie prime, infatti, non provengono quasi mai da una coltivazione diretta di immediata prossimità – come invece in viticoltura. Per questo motivo la loro selezione da parte del birrificio è cruciale sia per la genuinità del prodotto, sia per la sua qualità organolettica.

A Céré-la-Ronde, nel dipartimento dell'Indre-et-Loire, pochi chilometri a sud-est di Tours, nel cuore della Loira, i fratelli **Stéphane** e **Ludovic Hardouin** (vedi foto sotto) hanno scelto la strada di materie prime **rigorosamente biologiche** e di alto profilo qualitativo. L'orzo e il frumento utilizzati per la maltazione provengono da Issoudun, nel dipartimento attiguo, area di salda tradizione cerealicola. Il luppolo è selezionato in Alsazia, per le sue pregiate proprietà organolettiche.

Il brassaggio segue un iter di ideale continuità con questi criteri qualitativi, con due o tre fermentazioni (l'ultima delle quali in bottiglia), nessuna filtrazione né alcuna pastorizzazione. Il prodotto finale è una birra pura, cristallina, di chiara matrice artigianale.

- La "**Loirette**" è il grande classico dei fratelli Hardouin: una bionda leggera e moderatamente amara, da 5,5% di alcol e disponibile in due formati: 33 e 75 cl.



- Come rivela il suo nome evocativo ("birra del cammello!"), la "**Bière du chameau**" è una birra di inequivocabile vocazione estiva, prodotta con malto di frumento, molto dissetante, con solo 3,5% di alcol e disponibile in bottiglie da 75 cl. La Pigeonnelle la produce solo nel periodo primaverile-estivo, per renderla appunto disponibile in occasione del gran caldo.



Visitate la pagina dedicata sul nostro sito internet ([http://sarfati.it/v-Brasserie de la Pigeonnelle](http://sarfati.it/v-Brasserie_de_la_Pigeonnelle)) e non esitate a chiederci maggiori informazioni!

Info: 02.58.31.06.87 - mob. [339.42.99.099](tel:339.42.99.099) - [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it)

Per Roma: Fabrizio Placidi: mob. 393.92.82.224 - [fabplacidi@gmail.com](mailto:fabplacidi@gmail.com)



*Ricevete le nostre comunicazioni perché siete entrati nella nostra mailing list.*

*Se non desiderate riceverle più, mandate una mail con la scritta "CANCELLATEMI" a [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it)*

*\* La dicitura "naturale" non intende richiamare né in modo diretto/né indiretto la disciplina in materia di etichettatura dei prodotti biologici o altre certificazioni.*

[info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it) | [www.sarfati.it](http://www.sarfati.it) | mob. (+39) [339 42 99 099](tel:339.42.99.099)