

Sarfati

vini naturali

Caldo estivo in vista:

è tempo delle birre artigianali della Pigeonnelle

Comunicato ufficiale | Milano, 21 maggio 2014

I meteorologi ci avvertono ormai da alcune settimane: se non sarà forse “Hannibal”, l'ondata estiva prevista a brevissimo, sarà senz'altro solo questione di tempo; l'estate 2014 è alle porte. La stagione di predilezione per la più rinfrescante delle bevande alcoliche. Ma per non perdere il contatto con le nozioni di **naturalità** e di **artigianalità**, il listino Sarfati ha in serbo i frutti dell'orzo e del luppolo firmati **Brasserie de la Pigeonnelle, 100% biologica e 100% manuale**.

I fratelli **Stéphane** e **Ludovic Hardouin** producono da 11 anni birre a dimensione artigianale a Céré-la-Ronde, nella valle della **Loira**, non lontano da Tours, un'area che ha conosciuto negli ultimi due decenni uno straordinario sviluppo di attività agricole biologiche e di pregio. La scelta di questo piccolo birrifico è da sempre orientata all'utilizzo di sole materie prime (orzo, frumento, luppolo) da agricoltura biologica, e a un brassaggio il meno invasivo possibile: ultima fermentazione in bottiglia, nessuna pastorizzazione, nessuna filtrazione. Il risultato sono birre pure, nitide, integre, di grande bevibilità.

Nel nostro listino tornano due classici: la **Loirette** (una bionda classica leggera, moderatamente amara, da 5,5%) e la **Bière du Chameau** (“birra del cammello”, un nome sufficientemente esplicito sulla facilità di beva di questa birra di frumento, da soli 3,5%, non a caso disponibile solo in formato da 75 cl).

Ma l'assortimento 2014 si arricchisce anche della **Salamandre**, una cuvée di puro malto d'orzo. Questa birra ha maggiore “energia”, con 6,5% di grado alcolico. È disponibile in formato da 33 cl.

Per maggiori informazioni, visitate la pagina web del nostro sito dedicata alla [Brasserie de la Pigeonnelle](#).



Per informazioni e [ordini](#): [339.42.99.099](tel:339.42.99.099) – info@sarfati.it | Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224 – fabplacidi@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.