

Sarfati

vini naturali

Vini naturali e formaggi a latte crudo:

matrimonio d'amore in una degustazione guidata

Comunicato ufficiale | Milano, 19 marzo 2012

Vini naturali – naturalmente firmati Sarfati – e formaggi a latte crudo. È il matrimonio d'amore che darà vita alla serata di **giovedì 29 marzo 2012**, una degustazione che dopo il grande successo dell'evento "Bisestile" del 29 febbraio torna a unire i vini **Sarfati** e il ristorante **Refettorio** di Milano.

La formula sarà quella di una degustazione guidata da Samuel Cogliati, che accompagnerà gli assaggi di otto formaggi a latte crudo selezionati dallo chef del Refettorio, Giovanni Ruggieri, e di sei vini naturali del listino Sarfati. Degustatore professionista, editore (Possibilia Editore), collaboratore del progetto Sarfati e giornalista, Cogliati ha collaborato e collabora con alcune delle riviste più autorevoli nel campo del vino, in Italia e in Francia.

Ecco l'elenco dei prodotti proposti per questa stimolante serata:

- i **formaggi**: toma fleurette, fontina valformazza, piramide di capra, tronchetto di capra, gorgonzola piccante, bitto, castelmagno e vacherin mont d'or.
- i **vini**: Catarratto di Sicilia "Girgis Extra" 2009 **Guccione**; Chablis 2010 **Domaine Pattes Loup**; Campania "Paski" (coda di volpe) 2009 **Cantina Giardino**; Golfo dei Poeti rosso "Fontananera" 2010 **Santa Caterina**; Primitivo di Puglia "Amphora" 2009 **Cristiano Guttarolo**; Nebbiolo chinato **Mauro Vergano**.

La degustazione è fissata per giovedì 29 marzo alle 20.00, solo su prenotazione (tel. 02.89.09.66.64 – info@refettoriomilano.it). L'evento sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di 30 partecipanti.

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