

Sarfati

vini naturali

Bollicine natalizie last minute?

Ecco gli effervescenti naturali Sarfati!

Comunicato ufficiale | Milano, 16 dicembre 2011

Per quanti sforzi si facciano – a ragione – per cercare di destagionalizzare il consumo di **vini spumanti**, le feste di fine anno restano un momento privilegiato per gli effervescenti... Cogliamo quindi questa consuetudine come un gradevole pretesto per goderci il piacere delle cosiddette “bollicine”, siano esse frutto di un metodo classico, di una *méthode ancestrale*, o di una rifermentazione spontanea in bottiglia... E se, spesso, i vini spumanti nascondono in vetro una certa difficoltà di digestione, tra i Vini Naturali Sarfati ci sono molte etichette effervescenti non solo gustose e affascinanti, ma anche salubri.

A fare la parte del leone – nataliziamente – gli **Champagne Jacques et André Beaufort**, disponibili in ben 20 etichette differenti: dalle cuvée *sans année* ai rosé *demi-sec*, dai millesimati maturi alle cuvée da singolo vigneto, fino alla mezza bottiglia o al fascinoso *doux*...

Ma tra i metodi classici d’Oltralpe, nel listino Sarfati c’è anche uno strepitoso **Crémant d’Alsace di Pierre Frick**, ottenuto con il metodo tradizionale da Pinot bianco e Riesling, senza solfiti aggiunti. Offre originalissime tonalità crepuscolari e una grande bevibilità, inequivocabilmente naturale...

A completare il quadro delle grandi bollicine francesi, la “**Bulle Rose**” di **Hervé Villemade**, metodo ancestrale (fermentazione in bottiglia con lieviti spontanei, nessun *dosage*) prodotto con Pinot noir e Pineau d’Aunis vinificati in rosa: uno spumante naturale, fresco, fragrante, di gratificante semplicità.

La “fazione italiana” del listino Sarfati risponde con un allegro dispiegamento di vini a fermentazione naturale in bottiglia:

Lunga la schiera di specialità parmensi del biodinamico **Camillo Donati**: dalle varie versioni di Malvasia (bianca, rosa, dolce) al Trebbiano, dal tradizionale Lambrusco al Sauvignon blanc.

Pimpante e gustoso il frizzante toscano della **Colombaia – Nadia Castagnedi**: un rosato da rifermentazione spontanea fatto con Sangiovese, Colorino, Malvasia nera e Canaiolo: classico blend chiantigiano, per quanto di più originale si possa immaginare...

Infine, da Santo Stefano di Valdobbiadene, nel cuore della cultura del Prosecco trevigiano, il “Frizzante... naturalmente” di **Loris Follador – Casa Coste Piane**: un capolavoro di golosità che si allunga su un delicato finale amarognolo, e dà un solo desiderio: un altro bicchiere!

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