

# Sarfati

vini naturali

**Le bollicine naturali Sarfati per concludere bene l'anno...  
e iniziare ancora meglio quello nuovo!**

Comunicato stampa | Milano, 21 12 2012

Tempo di bollicine, non solo per festeggiare con un brindisi il Natale e l'arrivo del nuovo anno, ma anche per uno stimolante abbinamento a tavola. Non tutti i vini frizzanti e spumanti sono però uguali: nel caso di questi effervescenti nettari di Bacco la digeribilità è un valore forse ancora più importante di quanto già non sia per i vini fermi. Le bollicine naturali si rivelano la scelta ideale dall'aperitivo alla tavola, fino al brindisi di mezzanotte, con la loro effervescenza genuina e corroborante.

Il **Prosecco di Treviso "Frizzante... naturalmente"** di **Casa Coste Piane** rimane in ogni stagione un aperitivo perfetto per gli abbinamenti più delicati: dalle classiche tartine natalizie agli affettati in cui la parte untuosa svolge un'azione emolliente sul palato, come il lardo o la pancetta. Lieve, di grande discrezione, straordinariamente digeribile, questa bottiglia è diventata un classico irrinunciabile per gli amanti di vini naturali.

Chi invece predilige soluzioni più incisive e decise, magari per gli antipasti come i *vol au vent*, le crespelle ripiene o le torte salate, troverà un complice eccezionale nei due frizzanti naturali di **Hervé Villemade**, vere perle di gioiosa effervescenza, direttamente dalla Loira. Prodotto con il metodo della rifermentazione ancestrale - cioè senza *liqueur de tirage* - il "**Bulle**" è disponibile sia nella versione **bianca** (dal vitigno Menu Pineau), sia in quella **rosata** (raffinato assemblaggio di Gamay e Pineau d'Aunis). Una vera scoperta!

Il listino Sarfati, ovviamente, è poi un vero "bengodi" per gli *aficionados* dello **Champagne**. Il nostro vignaiolo di riferimento, l'ormai celebre e celebrato **André Beaufort**, vi offre una selezione ampia e diversificata, nella quale si intersecano due terroir d'eccezione (il cru di **Polisy** nell'Aube, e il Grand cru di **Ambonnay**, nella Montagne de Reims), diversi gradi di dosaggio (dal più asciutto **brut** alla deliziosa versione **doux**), colori (dal Blanc de blancs al Blanc de Noirs, fino al **rosé**) e annate (i **millesimati** disponibili risalgono fino agli straordinari 1987, 1988 e 1989).

Infine, non si può dimenticare la soave golosità delle bollicine dolci: il **Moscato** parzialmente fermentato "**Filari Corti**" di **Carussin**, e la struggente **Malvasia dolce** dell'Emilia del biodinamico **Camillo Donati**. Semplicemente l'abbinamento perfetto per panettone e pandoro.

**Buone feste a tutti!!!**

\* 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.

Info: [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it) | mob. 339.42.99.099 | visita [www.sarfati.it](http://www.sarfati.it)

<http://www.facebook.com/sarfati.vininaturali>