

Sarfati

vini naturali

Roma e Milano in degustazione:

due eventi tutti al naturale!*

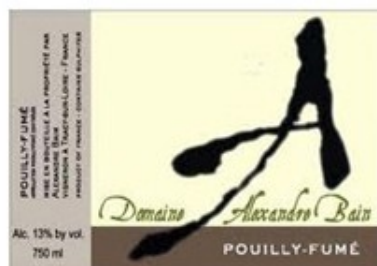
Comunicato ufficiale | Milano, 28 gennaio 2015

Due appuntamenti nei due principali centri catalizzatori del vino, e del vino naturale in particolare, in Italia.

Si inizia **sabato 7** e **domenica 8 febbraio**, per un weekend di grande respiro nella Capitale. **“Vini naturali a Roma”**, l’ormai classica manifestazione annuale organizzata dalla dinamica **Tiziana Gallo**, torna con l’edizione 2015, la settima della sua storia.

Tra i numerosi vignaioli presenti all’evento, anche due aziende straniere che importiamo in Italia: **Haridimos Hatzidakis** con i suoi affascinanti vini di **Santorini**, e **Alexandre Bain**, alfiere del **Pouilly-Fumé**. Non mancheranno due produttori nostrani che distribuiamo su tutto il territorio nazionale: **Corrado Dottori** con i gustosi vini marchigiani de **La Distesa**, e l’azienda agricola **Carussin**, tra i migliori rappresentanti del Monferrato astigiano. Tutti i vignaioli saranno presenti di persona, ad illustrare le peculiarità del loro lavoro e dei loro prodotti.

Appuntamento all'hotel Westin Excelsior Roma, via Vittorio Veneto 125, sia sabato, sia domenica dalle 12.00 alle 19.00. Info: www.vinaturaliaroma.com



Gli assaggi dal vivo continuano **lunedì 9 febbraio**, spostandosi a **Milano**, allo **Spazio Eventi Sarfati**. L'Open Day degustazione vedrà al centro la presenza di [Alexandre Bain](#), che illustrerà le sue tre cuvée di Pouilly-Fumé dell'annata **2013**: la nuova "**Terre d'Obus**", la classica "**Pierre Précieuse**" e la rara "**Mademoiselle M.**", tutte disponibili nel nostro listino.

Ma non solo prezioso Sauvignon blanc dell'alta Loira, nel pomeriggio milanese. L'Open Day sarà anche occasione per degustare altre interessanti referenze del nostro listino, in particolare gli ingressi più recenti, come la nuova annata (2013) di Chablis village di Thomas Pico, il Sangiovese toscano "Pettiroso" 2013 Fonterenza, o il Brunello di Montalcino 2009 della stessa azienda, ma anche la Barbera d'Asti "Bandita" 2013 di Nadia Verrua, il Morgon 2013 Chamonard, o ancora la gamma dei piacevolissimi vini umbri di Carlo Tabarrini (Cantina Margò): Grechetto "Fiero", Trebbiano "Regio" e Verdello spumante "Surlì".

Appuntamento dalle 15.00 alle 19.00 in [viale Sabotino 38](#) (M3 Porta Romana, tram 9), su prenotazione: info@sarfati.it, tel. 02.58.31.06.87.

Vi aspettiamo!

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.