

Sarfati

vini naturali

“Magnum” o “bottiglione”?

Ecco i nostri “sfusi” buoni, economici e naturali

Comunicato ufficiale | Milano, 8 ottobre 2014

Una volta si chiamavano “bottiglioni”, “damigiane”, “fiaschi”... La qualità non era sempre quella sperata, ma almeno si risparmiava. In altri casi, invece, la fortuna o la bravura nella scelta permettevano di tenersi stretta un’opportunità di vera genuinità.

Oggi trovare un **vino di qualità** e al tempo stesso **naturale** – ovvero prodotto senza additivi chimici in vigna né in vinificazione – e particolarmente **conveniente** non è un’impresa facile. Eppure, nonostante gli scarsi volumi di alcune delle ultime vendemmie, qualche azienda agricola si impegna a fondo su questo terreno. Il loro lavoro ci consente così di venire incontro alle esigenze di molti nostri clienti, in particolare nel campo della ristorazione, ma non solo, che desiderano proporre vino alla **mescita** a un costo contenuto, senza per questo rinunciare alla genuinità, alla bevibilità e al gusto.

Per questo motivo, nel listino Sarfati Vini Naturali troverete diverse proposte pensate *ad hoc* in quest’ottica:

- il **vino rosso “Sfuso Sarfati”** dell’azienda agricola [Carussin](#) di San Marzano Oliveto (AT) e griffato con il nostro nome: una **Barbera** in purezza, dotata di tutta la bevibilità e della leggendaria spigliatezza di questo vitigno interpretato in chiave monferrina. Davvero piccola nel prezzo, grande nel formato (1,5 litri) e nella sua autenticità;
- il **vino bianco “Sfuso13”** dell’azienda agricola [La Distesa](#) di Capramontana (AN): bianco gustoso e robusto, ma di vibrante freschezza che lo rende molto facilmente bevibile. **Verdicchio** e **Trebbiano**

nell'assemblaggio, con veste pienamente dorata. Il formato è quasi un "mathusalem", perché è fornito in dame da 5 litri;

- duplice la proposta della [Cantina Giardino](#) di Ariano Irpino (AV), con una doppia versione di "Vino bianco" in magnum (1,5 litri), dall'approccio abbastanza omogeneo, ma che si differenzia per la diversa quantità di **Greco** nell'assemblaggio (il resto del blend è **Coda di volpe**) e per la differente gradazione alcolica (11 e 11,5%). Piacevolmente rustici e genuini, croccanti e profumati, questi vini sono dotati di un invitante timbro mediterraneo di erbe.

Due colori, tre tipologie, tre regioni, cinque vitigni, uno stesso approccio nel riguardo per il portafogli. Gli "sfusi" Sarfati sono la soluzione quotidiana che talora ci manca. O ci mancava.

Per informazioni e [ordini](#): [339.42.99.099](tel:339.42.99.099) – info@sarfati.it

...e sul territorio:

Roma: Fabrizio Placidi: 393.92.82.224

Milano: Dan Lerner: 335.27.49.69

Puglia: Domenico Barry Farella: 331.26.14.345

Pescara: Wine & Wine Pescara – Alessandro Gubitosa: 340.45.18.415

Umbria: Jonatan Nocera: 329.48.59.625

Parma e Modena: Stefania Poletti: 338.42.44.035

L'Aquila e Chieti: Giovanni De Rubeis: 328.86.60.902

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.*