

# Sarfati

vini naturali

## I grandi bianchi autoctoni di Calabria entrano nel listino Sarfati con l'agricola L'Acino

Comunicato ufficiale | Milano, 5 aprile 2012

Chi pensa che la Calabria sia solo vini rossi, magari rustici e muscolosi, avrà modo di ricredersi con una bella sorpresa. Sono infatti certamente mediterranei e "caldi", ma anche profondi ed eleganti, i due vini bianchi della giovane e dinamica azienda agricola **L'Acino**, di San Marco Argentano (Cosenza). Ma è lungo il versante delle **colline** che circondano la **piana di Sibari**, affacciata sul mar Ionio, che tre soci, Antonello Canonico, Dino Briglio Nigro ed Emilio Di Cianni, hanno scelto di coltivare solo vitigni autoctoni di remota origine, e di riportare alla luce le uve e i vini già celebri duemila anni or sono. I vigneti (9 ettari in tutto) si trovano nei comuni di Cervicati, Frascineto e Castrovillari.

È proprio per la loro profondità gustativa, la loro grazia e la nitida connotazione mediterranea che abbiamo scelto il "Chora bianco" e il "Mantonicoz", bianchi prodotti con quattro *cultivar* indigene, in quantità quasi confidenziali. Solo un ettaro di vigna per ciascuna delle due cuvée, ovviamente coltivata con metodi naturali e rispettosi, coerentemente con la nostra filosofia di selezione. L'agricoltura è di tipo biologico, senza certificazione.

Le uve del Chora (Mantonico, Guarnaccia bianca, Greco bianco, Pecorello) nascono su un terreno misto di argilla, limo e sabbia a 300 metri di altitudine. Il Mantonicoz, invece, è appunto **Mantonico pinto** in purezza, coltivato a 600 metri sul livello del mare, su un terreno prevalentemente sabbioso e limoso, completato da un po' di argilla. Questo vitigno era pressoché scomparso, abbandonato per via della sua sensibilità ai parassiti e delle sue basse rese; recuperarlo da un paio di vecchissimi filari e innestare un ettaro è stata una scommessa, indiscutibilmente vinta.

Nel listino dei Vini Naturali Sarfati ora sono disponibili entrambe le etichette dell'azienda calabrese:

- \_ il "**Chora bianco**" **Calabria igt 2010** è intrigante, goloso, polposo e floreale, di pronta espressività. Sodo e potente al gusto, chiude su un finale amarognolo molto mediterraneo;
- \_ il "**Mantonicoz**" **Calabria igt 2009** è misterioso, austero e lievemente affumicato al naso; in bocca sfodera docilità e grassezza, con una tensione sotterranea che lo porta verso un lungo finale pulito.