

Sarfati

vini naturali

Una brillante novità tra i vini Sarfati: il primo Grignolino senza solfiti di Nadia Verrua

Comunicato ufficiale | Milano, 23 settembre 2011

Nadia Verrua guida da qualche anno l'azienda agricola **Cascina 'Tavijn** di Scurzolengo, nell'Astigiano, in una delle aree più vocate per il **Grignolino**, vitigno di straordinaria originalità espressiva, una peculiarità che lo tiene immeritadamente ai margini della discussione mediatica nel mondo del vino.

Giovane, intraprendente, ma al tempo stesso legata a una certa sobrietà piemontese, negli ultimi anni Nadia ha governato con cautela una virata dell'azienda di famiglia verso modalità sempre più naturali e poco invasive, che hanno portato alla certificazione biologica. Anche in cantina, le vinificazioni sono diventate sempre più genuine: solo lieviti indigeni e nessuna chiarifica né filtrazione.

Ora Nadia ha compiuto un passo ulteriore di grande importanza: l'eliminazione dei solfiti aggiunti. Nasce così la prima annata (2010) di "**Vino rosso**" da uve **grignolino**, prodotto appositamente per Stefano Sarfati, naturalmente non filtrato ma anche privo di solfiti aggiunti.

Il risultato è uno dei vini più liberi, spontanei e gustosi mai prodotti in azienda: di un bel colore granato sostenuto, ha note di arancia e cannella, poi erbe e caramelle inglesi. In bocca è fragrante e spigliato, sinuoso, condotto sul filo di una bellissima fermezza fatta da un notevole binomio acidità+tannino. Nel lungo finale riemerge il fruttato.

Ma la cosa che più colpisce di questo vino - saggiamente imbottigliato con un tappo a corona! - è la capacità di evitare quella rigidità che rende talora austero il Grignolino.

Un rosso tutto da scoprire: una vera esperienza!

Info: info@sarfati.it – mob. 339.42.99.099

visita www.sarfati.it