

# Sarfati

vini naturali

**Il listino Sarfati Vini Naturali si rafforza con il grande Sud Italia**

**Ecco i vini pugliesi delle Cantine Cristiano Guttarolo**

*Comunicato ufficiale | Milano, 5 dicembre 2011*

È in un antico casale a Gioia del Colle (Bari), nel cuore dell'altopiano delle Murge, che sorgono le **Cantine Cristiano Guttarolo**. Un'azienda vitivinicola nata da un progetto culturale legato alla promozione e alla valorizzazione del **Primitivo**, il grande vitigno pugliese noto soprattutto in associazione al nome di Manduria, località salentina. Ma se in provincia di Taranto questa *cultivar* ha trovato notorietà, è probabilmente sulle alture dell'entroterra barese che esprime il suo talento più cristallino. Sono infatti i 400 metri di altitudine sul livello del mare, con le loro importanti escursioni termiche quotidiane tra il giorno e la notte, a conferire alle uve l'importante patrimonio aromatico che dà al Primitivo una notevole freschezza espressiva.

In questi luoghi, Cristiano Guttarolo coltiva in maniera naturale e tradizionale (senza prodotti di sintesi) i suoi vigneti ad alberello (in media trentenni), con rese molto contenute (da 30 a 40 quintali/ettaro), su terreni calcareo-argillosi, e vendemmiando manualmente tra fine settembre e inizio ottobre.

In cantina, niente biotecnologie, solo **lieviti indigeni** spontanei, nessuna chiarifica, nessuna filtrazione, **nessuna aggiunta di anidride solforosa**. Il risultato sono vini rossi di spessore, materici e al tempo stesso di sorprendenti piglio e bevibilità.

Nel listino italiano dei Vini Naturali Sarfati ora sono disponibili tre etichette dell'azienda pugliese:

\_ il **Primitivo di Puglia "Lamie delle Vigne" IGT 2008**: rosso di buon nerbo e immediata godibilità, profumato, contrastato, spigliato e dotato di un'apprezzabile profondità gustativa;

\_ il **Primitivo di Puglia "Amphora" IGT 2009**: *cuvée* interamente vinificata e affinata in anfora per alcuni mesi; è un vino libero, speziato e gustoso su note di tamarindo, fieno e nocciolo di amarena, guidato da una sferzante accoppiata acidità/tannino;

\_ il **"Violet" rosato di Puglia IGT 2005** (prodotto con i racemi, grappoli tardivi e secondari del Primitivo, con una breve macerazione di 12 ore in acciaio): rosato di originalissima espressività, dal carattere marino e iodato, intenso e "masticabile", teso e persistente.