

# Sarfati

vini naturali

**Completare l'estate con bollicine rosate**

**Due nuovi ingressi nei Vini Naturali Sarfati**

*Comunicato ufficiale | Milano, 9 settembre 2011*

**Rosato e frizzante:** due eccezioni spesso poco considerate nel mondo del vino. Ed è un vero peccato, perché entrambi questi elementi sanno dare un'impronta di notevole originalità a ciò che versiamo nel bicchiere, a iniziare da un insolito **piacere visivo** che, si voglia riconoscerlo o meno, è una delle componenti psicologiche della gratificazione che il vino sa dare ai nostri sensi.

Quando a una veste gradevolmente rosata e alla presenza corroborante delle bollicine nel bicchiere (e in bocca!) si aggiungono la **salubrità** e la **digeribilità** che solo i vini naturali sanno dare, il cerchio è quadrato, e non resta che abbandonarsi senza remore al nostro calice.

Nel listino Sarfati Vini Naturali entrano due novità in materia di vini rosati vivaci; entrambe, ovviamente, a **rifermentazione naturale in bottiglia**, che consente uno sviluppo di anidride carbonica spontaneo e non generato da una seconda fermentazione indotta artificialmente.

Il **Colombaia Frizzante Naturale Rosato 2010** (Indicazione geografica tipica Toscana) è un vino gagliardo ed effervescente, ottenuto da uve sangiovese, colorino, malvasia nera e canaiolo (tutte biologiche): il paradigma dei vitigni autoctoni toscani. La vendemmia è manuale, la rifermentazione in bottiglia ottenuta grazie al metodo ancestrale (cioè con soli zuccheri dell'uva), senza l'aggiunta di solfiti. Il risultato è un rosato vivace, guizzante, fresco e succoso.

Il **Bulle Rose Hervé Villemade 2010** è un "*pet nat*", come lo chiamano i francesi: un *pétillant naturel* fragrante e morbido, prodotto con uve pinot noir e pineau d'Aunis a sud di Orléans, nel medio corso della Loira. Anche in questo caso, solo materia prima bio, rifermentazione naturale in bottiglia, nessun dosaggio e *dégorgement* manuale *à la volée*. Fruttato e gioioso, il Bulle Rose è un gradevolissimo vino d'aperitivo, di facile beva, molto digeribile.

Manca un ultimo, importante elemento, per completare la presentazione di queste due *new entry* nella selezione Sarfati: non dimentichiamo che il rosato è probabilmente in assoluto il vino più **versatile e duttile**

**a tavola**, una soluzione quasi infallibile per i menù articolati, o le situazioni in cui propendere per un rosso o per un bianco potrebbe essere azzardato. Una ragione in più per riscoprire questa tipologia originale!

Info: [info@sarfati.it](mailto:info@sarfati.it) – mob. 339.42.99.099

visita [www.sarfati.it](http://www.sarfati.it)