

Sarfati

vini naturali

Un bianco naturale per l'estate: ecco il Muscadet "Amphibolite" Landron 2010

Comunicato ufficiale | Milano, 1 luglio 2011

In Francia, il Muscadet è il più classico dei *vin de comptoir*, bianchi leggeri e beverini, da consumare con facilità al bancone di un *bar à vin* o di un bistrot. Un vero "must" culturale, che però in genere comporta non pochi inconvenienti in termini di digestione, a causa di uve poco mature, vinificazioni tecnologiche e grandi quantità di solfiti.

Tutto il contrario del **Muscadet "Amphibolite"** di **Joseph Landron**, che rientra nel ristrettissimo novero dei grandi Muscadet rispettosi del territorio e delle persone che lo bevono. E in questo caso è d'obbligo dire che lo bevono... con facilità. L'Amphibolite, infatti, è il paradigma del *vin de soif*, vini che si consumano innanzi tutto per la loro immediata piacevolezza dissetante e per la loro semplicità di beva. Caratteristiche indispensabili per un vino estivo! Unite, in questo caso, alla massima digeribilità.

L'**Amphibolite 2010** è appena arrivato in Italia, ed entra nel listino dei vini francesi importati da **Sarfati Vini Naturali**. Questa cuvée nasce sul bassopiano alla foce della Loira: un'area da lungo tempo quasi interamente dedicata al vitigno Muscadet (o Melon de Bourgogne), su un suolo che le dà il suo nome: le Amphibolite sono rocce metamorfiche di colore verde costituite durante l'affioramento degli oceani. La **vendemmia** è rigorosamente **manuale**, la fermentazione con soli **lieviti indigeni** in vetrocimento, l'affinamento **sur lies** (le fecce fini, fondamentali nello sviluppo degli aromi) dura quattro mesi, non si applica alcuna correzione dell'acidità né filtrazione, l'imbottigliamento avviene per sola gravità. I **solfiti** liberi non superano 20 milligrammi/litro.

È così che, a La Haye Fouassière, nel dipartimento della Loira Atlantica, nasce l'Amphibolite Landron. Un produttore annoverato nelle maggiori pubblicazioni specialistiche, dal *Libro dei vini* di Hugh Johnson, all'*Accord parfait des vins et des mets* di Philippe Bourguignon. Un vino naturale da scoprire!

Info: info@sarfati.it – mob. 339.42.99.099

visita www.sarfati.it