





Sarfati's Selection

Stefano Sarfati è un'istituzione quando si parla di vini biologici, biodinamici e naturali in Italia. Con una carriera da informatico alle spalle, nel 2005 una serie di eventi lo portano a fondare una società di distribuzione di vini bio, quando ancora nessuno ne parlava a Milano né in Italia.

Da pioniere ad icona il passo è stato breve, considerando soprattutto il grande seguito che ha acquisito nel tempo questa corrente, in Italia e non solo.

Tutti i produttori che collaborano con Stefano sono biologici e molti anche biodinamici. I vini derivano da fermentazioni spontanee e l'unica eventuale aggiunta è la solforosa, che non è mai più di 50 mg/L (la metà del limite di legge indicato dal disciplinare biologico).

Si tratta di vini fatti in vigna, ossia curando soprattutto la sana e buona crescita della vite, mentre in cantina gli interventi sono minimi, prodotti che da una parte rispettano la natura e l'uomo, dall'altra esaltano le differenze esistenti tra regioni, suoli, produttori e annate.

Ciascun vino è lo specchio di quelle differenze, occorre solo saper ascoltare quello che il vino ha da dire.

I vini naturali sono il logico accompagnamento del cibo di qualità, per questo Sarfati serve i migliori ristoranti d'Italia, stellati e non.

Noi abbiamo la fortuna di collaborare con Stefano portando all'estero ciò che ha accuratamente selezionato nel tempo, avendo il delicato compito di esserne rispettosi portavoce.

Contattateci per saperne di più, vi indicheremo le etichette disponibili nel vostro paese.

www.sarfati.it