

Freisa d'Asti Superiore Doc "Sorì di Giul" – Tenuta Santa Caterina

Publicato il aprile 13, 2017 da Alessio Turazza



La **Freisa d'Asti Superiore Doc "Sorì di Giul"**, restituisce all'antico e nobile vitigno la sua corretta collocazione del panorama dei grandi vini del Piemonte. L'etichetta nasce dalle uve provenienti da un *Sorì* di particolare pregio, ovvero da una parcella perfettamente esposta verso mezzogiorno, unita alla passione di *Giul*, Giulia Alleva, la produttrice del vino. Nel nome c'è già l'anima di un grande vino e il desiderio di valorizzare le migliori qualità della Freisa nel segno dell'eleganza, della complessità e della longevità. Un vino di cui innamorarsi per riscoprire il fascino discreto di questo storico vitigno.

La **Tenuta Santa Caterina** si trova a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato. Le vigne sono coltivate attorno alla residenza settecentesca, in un contesto naturale di rara bellezza e armonia con la natura.



L'azienda è condotta con grande passione e competenza da Guido Carlo Alleva e da Giulia Alleva. Rappresenta il sogno avverato di produrre vini d'eccellenza nello splendido territorio del Monferrato, recuperando la storica vocazione delle terre dell'antica Tenuta Santa Caterina, le cui origini risalgono addirittura agli inizi del 1700. Il rifacimento degli impianti è stato fatto dopo un attento lavoro di zonazione dei terreni, in modo che ogni parcella ospitasse il vitigno più adatto, non solo per varietà, ma anche per clone e portinnesto. L'analisi delle terre ha messo in luce la presenza di suoli d'antica origine marina, ricchi di fossili e pregiate marne, particolarmente vocati per una viticoltura di qualità.

Le scelte dell'Azienda si sono indirizzate su alcuni vitigni classici del territorio, come la

barbera, la freisa, il grignolino e su vitigni internazionali, che hanno trovato in Monferrato una terra d'elezione, in particolare lo chardonnay e il sauvignon blanc. I vigneti sono stati rifatti tenendo conto dalla sistemazione idrogeologica dei terreni, utilizzando solo pali in legno e sfruttando le magnifiche esposizioni collinari rivolte a sud, sud-est, capaci di donare uve perfette sotto il profilo della maturazione e dell'intensità aromatica. Il massimo rispetto per l'ambiente e per la conservazione di un ecosistema naturale, hanno condotto alla rinuncia dell'uso di sostanze chimiche in vigna, per recuperare quella vitalità dei terreni e delle piante, capace di far trovare il giusto equilibrio alla vite, nel pieno rispetto del naturale

ciclo vegetativo e produttivo della pianta. Nei nuovi impianti a guyot e cordone speronato è stata creata una simbiosi tra i ceppi e le radici con consorzi biologici in grado di recuperare e ristabilire la giusta vitalità dei terreni a tutto beneficio della salubrità e della resistenza della vite. Ovviamente la stessa visione ha guidato anche l'impostazione del lavoro in cantina, cercando di intervenire il meno possibile e di portare sempre in primo piano le caratteristiche di una materia prima di elevata qualità.

Freisa d'Asti Superiore Doc "Sori di Giul"



Il nome del vino è la sintesi perfetta dell'anima di questa etichetta. Il termine *Sori* è utilizzato nella toponomastica piemontese per indicare le parcelle meglio esposte al sole. *Giul* è in diminutivo, affettuosamente familiare, di Giulia Alleva. Dall'unione tra le vigne bacciate dalla luce e dal calore del sole e il delicato tocco femminile di Giulia, nasce un vino raffinato, armonioso ed elegante. Un'etichetta "*al femminile*", perfetto connubio tra il terroir e la personalità della produttrice. La freisa è un'antica varietà piemontese e le analisi sul suo DNA hanno messo in luce una stretta parentela con il nebbiolo. Inoltre il vitigno dimostrerebbe anche delle strette relazioni genetiche con il viogner della Valle del Rodano e con la rèse, un'antica varietà originaria del Vallese. Il vigneto si trova in località podere Mosetti, a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-sud-est, su suoli caratterizzati dalla presenza di sabbie e argille. La vigna è coltivata a guyot, con una densità d'impianto di 4.500/5.000 ceppi per ettaro. Dopo la vendemmia manuale, che solitamente avviene verso la fine di settembre, le uve sono avviate alla fermentazione alcolica con temperatura

controllata di circa 28/30 °C. Il vino matura poi in tonneau di rovere francese per circa 8 mesi e successivamente per altri 12 mesi in botti di rovere da 30 hl. E' un'interpretazione che valorizza le più nobili e importanti qualità della freisa, nel solco della migliore tradizione dei grandi vini piemontesi destinati all'invecchiamento. Il colore è rosso granato. Al naso si apre su eleganti profumi di fiori secchi, piccoli frutti di bosco e note leggermente speziate. Al palato colpisce per l'armonia austera e raffinata, con trama tannica evoluta, buon equilibrio tra frutto e freschezza acida. Il finale è persistente, con una piacevole chiusura sapida.

<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/04/13/freisa-dasti-superiore-doc-sori-di-giul-tenuta-santa-caterina/>