

Voglia di mare: Salidoro di Tenuta Santa Caterina

Pubblicato il luglio 18, 2017 da Giulia Straticò



Tenuta Santa Caterina si trova a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato. Le vigne sono coltivate attorno alla residenza settecentesca, in un contesto naturale bellissimo e in perfetta armonia con la natura. L'azienda è condotta con grande passione e competenza da Guido Carlo Alleva e dalla figlia Giulia che hanno recuperato all'antica vocazione vitivinicola le terre di Tenuta Santa Caterina, le cui origini agricole risalgono al 1737.



Il Salidoro di Tenuta Santa Caterina è un vino bianco apparentemente atipico per il territorio, frutto di un field-blend tra Chardonnay (75%) e Sauvignon Blanc (25%). In realtà il processo di zonazione della Tenuta Santa Caterina, ha messo in luce la presenza di terreni di antica origine marina, che hanno una forte similitudine con quelli della Borgogna. Nasce da qui l'idea di non produrre il Cortese, il vitigno più diffuso nella regione, ma di cercare la massima fedeltà al terroir, privilegiando vitigni che possano esprimere al meglio le loro potenzialità. L'intensità e l'eleganza dello Chardonnay, si sposano con la ricchezza aromatica del Sauvignon Blanc in modo armonioso ed equilibrato. Il nome richiama due caratteristiche salienti del vino: "Sali" indica la sapidità e "D'Oro" il meraviglioso colore caldo e brillante. Un nome che potrebbe essere quello di un gioiello e in effetti **Salidoro** è il gioiello di Tenuta Santa Caterina, prezioso e raro prodotto delle terre Monferrine.

Il 10% del vino riposa sui propri lieviti in barrique per circa 6 mesi, conferendo struttura e complessità aromatica tale da poter osare abbinamenti con piatti importanti. Noi l'abbiamo proposto in abbinamento con gli spaghetti al pomodoro e gamberi, per esaltare il gusto di questa ricetta semplice e gustosa. Oltre ai classici piatti di pesce al forno e al cartoccio, *Salidoro* trova un perfetto abbinamento con ricette più elaborate, ad esempio a base di baccalà. Un abbinamento assolutamente da provare è con la pasta con i finferli o con i risotti ai funghi.

Negli anni Salidoro ha ottenuto molti riconoscimenti:

- **Salidoro 2012:** 88 punti Veronelli, 4 Grappoli Bibenda 2014 e 87,5 punti al Tasted 100% Blind;
- **Salidoro 2015:** 90/100 Annuario Luca Maroni 2018, 87/100 punti della guida Gilbert&Gaillard, come vino di ottimo livello, per tipicità e personalità.

Voglia di vacanza e di mare, Salidoro è il vino premiato, che ad ogni sorso vi regalerà un'emozione e un'interpretazione originale e intensa di aromi e profumi. Perfetto per le vostre serate estive, su [Vinodalproduttore.it](http://vinodalproduttore.it) potete trovarne una fantastica **verticale!**

<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/07/18/salidoro-di-tenuta-santa-caterina-un-vino-fresco-per-lestate/>