



Data: 25 Ottobre 2017

Pagina: Web

Foglio: 1/2


La Fattoria
di GUIDO SASSI
“di Mercoledì”
presenta

“Il sogno dell'Avvocato” :
incontro con i vini della
Tenuta Santa Caterina



TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGGIO

una serata tra gusto, emozione e scoperta

25 ottobre 2017, alle ore 19.00

*un percorso con le proposte dello Chef Fabrizio Fontana
accompagnate dalla straordinaria forza di vini pensati,
sviluppati e proposti con un entusiasmo fuori dal comune
e presentati dalla voce del loro appassionato creatore*

il vigneto ritrovato





Data: 25 Ottobre 2017

Pagina: Web

Foglio: 2/2



La Fattoria
di GUIDO SASSI
“ di Mercoledì ”

“ Il sogno dell'Avvocato ” :
incontro con i vini della Tenuta Santa Caterina
(il menu)

Saluto dello Chef
Salidoro | Chardonnay | Monferrato Bianco DOC

Riso “Riserva San Massimo”
alla camomilla e carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo
Arlandino | Grignolino | Grignolino d'Asti DOC

Aletta di manzo brasata e polenta “Terreni alla Maggia”
Sori di Giul | Freisa | Freisa d'Asti DOC Superiore

Mascarpone e melograno

CHF/PP 100
(IVA 8% inclusa)

Il vigneto che non si vede

La vera personalità della Tenuta Santa Caterina affonda nelle radici. Affascinante è stato ritrovare il substrato di origine marina, le conchiglie, testimonianza di un paesaggio di acque salate, dove oggi si affacciano le opere dell'uomo. La scoperta dell'identità dei suoli ha guidato le scelte di vitigni, di portainnesti, dei cloni più adatti per ogni varietà.

La sfida più grande è stata la scelta della strada più difficile, ma la più giusta. La sfida dell'ecosostenibilità, la rinuncia alla facile protezione della chimica, per creare un'alleanza stretta con la natura. Mentre le colline cambiano di colore e diventano paesaggio impressionista, le uve entrano nel luogo in cui avverrà la loro trasformazione. L'autunno in Monferrato è un momento magico.

Ogni vigneto un nome, ogni vigneto un vitigno, quello più idoneo ai suoli. Nascono dai singoli vigneti, con le uve tenute separate, i rossi tipici, gli affascinanti bianchi, le sfide per il futuro. Si compie il ciclo, dalla primavera, dalla prima lacrima della vite all'ultima spremitura soffice. Poi sarà l'inverno e il lento fluire del tempo.

Perché il vino è attesa.

Posti limitati, è necessaria conferma entro il 22 ottobre 2017.
T +4191 993 19 52 - info@lafattoriadiguidosassi.ch

neurodesign - lugano

