

Natale con Tenuta Santa Caterina e i suoi Top Wines

Publicato il novembre 25, 2017 da Alessio Turazza



Oggi, **25 Novembre** è il giorno di *Tenuta Santa Caterina* d'Alessandria, a cui è dedicata questa meravigliosa Tenuta.

Con il giorno dedicato a Santa Caterina **inizia il countdown al Natale**. Manca **un mese esatto** alla festa più attesa dell'anno, festa che meglio può essere accompagnata dai vini di Tenuta Santa Caterina. **Non perdetevi l'occasione di fare un bel regalo ai vostri amici e famigliari.**

La Tenuta Santa Caterina si trova a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato. I vigneti sono coltivati attorno alla magnifica residenza settecentesca, in un paesaggio di rara bellezza e armonia. L'azienda è condotta con grande passione e competenza da Guido Carlo e Giulia Alleva. Rappresenta il sogno avverato di produrre vini nello splendido territorio del Monferrato, recuperando all'antica vocazione le terre della Tenuta Santa Caterina, le cui origini risalgono addirittura al 1737. Le nuove vigne sono state piantate dopo un attento lavoro di zonazione, 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 la viticoltura. Le scelte sono cadute su alcuni vitigni classici del territorio come la Barbera, la Freisa, il Grignolino, il Nebbiolo e su vitigni internazionali che hanno trovato in Monferrato una terra d'elezione, in particolare Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Abbiamo scelto tre vini che ben rappresentano lo stile di Tenuta Santa Caterina. Una Barbera importante, che vuole distinguersi in modo netto da interpretazioni troppo semplici e a volte banali di quest'importante uva piemontese. La **Barbera d'Asti DOCG Superiore Setecapita** rappresenta una versione che esalta il potenziale di questo vitigno, svelandone il volto più elegante, complesso e longevo. La **Freisa d'Asti DOC Superiore Sori di Giul**, recupera la tradizione di fare della Freisa un vino d'invecchiamento, mettendo in luce la sua delicata raffinatezza e la sua finezza espressiva. Infine il **Monferrato Bianco DOC Silente delle Marnè** è il frutto del desiderio di realizzare nel Monferrato un grande vino bianco in stile Borgogna con uva chardonnay. Tre grandi etichette che hanno in comune la capacità di portare in primo piano il terroir e di interpretare tre diverse uve nel segno della qualità dell'eccellenza.

Barbera d'Asti DOCG Superiore Setecàpita

E' un vino che vuol essere un omaggio alla storia del territorio. La barbera è il vitigno che meglio rappresenta la tradizione dei vini rossi del Monferrato è il nome **Setecàpita** deriva dall'intercalare dialettale che un vecchio contadino soleva usare durante il lavoro in vigna. Le uve provengono da un vigneto coltivato a guyot, con una densità d'impianto di circa 5.000 ceppi per ettaro, su un ripido versante collinare splendidamente esposto a mezzogiorno, a un'altitudine di circa 300 metri. Il terreno ha una matrice limo-sabbiosa, con buona percentuale di calcare, perfetto per le esigenze di un vitigno generoso come la barbera. La combinazione di elementi climatici, suolo, portainnesti e cloni, ha permesso di tenere le rese naturalmente basse e le piante in armonioso equilibrio produttivo. Le uve sono vendemmiate a mano, generalmente verso la fine del mese di settembre e sono subito avviate alla fermentazione, che avviene a temperatura controllata di circa 28/30 gradi. Il vino matura in tonneau di rovere francese per 24 mesi e completa l'affinamento con 8 mesi in bottiglia. **Setecàpita** è una barbera che fa dell'eleganza la sua cifra stilistica ed esprime al meglio le potenzialità del vitigno in termini di personalità e longevità. La severa selezione in vigna, l'attenzione in fase di vinificazione e l'affinamento da rosso importante, ne fanno un vino molto lontano da molte versioni che puntano tutto sulla croccante immediatezza e sulla fragrante freschezza. Nel bouquet ritroviamo intatti gli aromi fruttati dell'uva matura, ma accompagnati da sentori evoluti, che virano verso note balsamiche. L'attacco al palato è armonioso, mai aggressivo, con bella complessità aromatica, acidità equilibrata e tannini sottili. Il finale si distende con buona lunghezza e persistenza. Per struttura e intensità, è una barbera che predilige abbinamenti con primi piatti con sughi saporiti di carne e cacciagione o con arrostiti e selvaggina.



Freisa d'Asti DOC Superiore Sorì di Giul

La Freisa è un vitigno autoctono della zona dell'Astigiano troppo spesso dimenticato, capace di produrre rossi di grande finezza ed eleganza espressiva. **Sorì di Giul** svela la sua vocazione ad essere un vino importante già a partire dal nome. Nella toponomastica tradizionale piemontese, infatti, con il termine Sorì s'indicano gli appezzamenti meglio esposti al sole, quelli con il clima ideale per portare a piena maturazione le uve. Proprio da una di queste pregiate parcelle, Tenuta Santa Caterina ha voluto fare un grande vino rosso, un vero e proprio "nebbiolo al femminile". La vigna del Sorì di Giul si trova a circa 300 metri d'altitudine, con una bellissima esposizione sud-ovest. E' coltivata su terreni costituiti da argille miste a sabbie e arenarie, che donano al vino una particolare finezza floreale. Il vino riposa per 8 mesi in tonneau di rovere francese e 12 mesi in botti grandi prima dell'affinamento finale di circa 8 mesi in bottiglia. E' una Freisa che sorprende per il profilo delicato e raffinato. Il bouquet è complesso con note di fiori secchi, spezie, sottofondo di piccola frutta rossa e ricordi balsamici. Al palato è suadente, con attacco fresco, tessitura tannica sottile e perfetto equilibrio gustativo. E' un grande rosso da gustare con arrostiti di carni bianche, piccola selvaggina e carni d'agnello.



Monferrato Bianco DOC Silente delle Marne

Silente delle Marne è un vino che nasce dal desiderio di creare un vino bianco importante nelle terre del Monferrato. Un'etichetta capace di attraversare il tempo e le mode come solo i grandi classici sanno fare. Rappresenta la sintesi perfetta tra il terroir e un grande vitigno come lo chardonnay. Il nobile bianco di Borgogna da secoli è coltivato in Piemonte e nelle sue migliori espressioni è capace di regalare un vino di grande personalità, ampio, complesso, dagli aromi profondi e persistenti. Un bianco di grande classe e longevità. Era questo il modello di vino che Tenuta Santa Caterina aveva in mente quando ha cominciato a pensare a un bianco da invecchiamento. Dopo un attento lavoro di zonazione, è stato individuato il vigneto della Maddalena come il più adatto della Tenuta. I suoli sono costituiti da marne, rocce sedimentarie, strati di calcare superficiali e argille profonde. Si tratta di affioramenti di antica origine marina, confermata anche dalla presenza di numerosi fossili. Un terreno particolarmente adatto a esaltare le caratteristiche dei vitigni a bacca bianca e in particolare dello chardonnay, che non ha tradito le attese, esprimendosi su livelli di assoluta eccellenza. La vigna della Maddalena è esposta a sud-ovest a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare e le viti solo allevate a guyot, con una densità di circa 5.000 ceppi per ettaro. Dopo la vendemmia manuale delle uve, verso la prima settimana di settembre, si procede alla fermentazione a circa 20 °C in barriques di rovere francese da 225 litri. Il vino matura in barriques per 9 mesi sulle fecce fini, con periodici bâtonnage e prosegue l'affinamento in cantina dopo l'imbottigliamento. E' un vino dal bouquet elegante e complesso con note che spaziano dalla frutta gialla matura, alla scorza d'agrume, ai cenni leggermente mielati, impreziositi da delicate nuances di vaniglia. Al palato è ampio e suadente con bella profondità aromatica. Il finale, lungo e persistente, chiude su note piacevolmente sapide.



<http://amoreperilvino.it/index.php/2017/11/25/natale-con-tenuta-santa-caterina-e-i-suoi-top-wines/>