



[home page](#) | [autori](#) | [archivio uscite](#) | [ricerca](#) | [registrazione](#) | [accedi](#) | [scrivici](#)

Sori di Giul

Dal numero 64 di Venerdì 17 Maggio 2013



Per soddisfare l'inesauribile "sete" di novità, cruccio di molti assaggiatori, siamo andati a scovare un progetto di qualità giovane e particolare. Siamo a Grazzano Badoglio, nel Monferrato, terra da vino "spremuta" da tanti, ancora in grado di regalare sorprese.

Quella che amiamo segnalarvi è legata allo spirito imprenditoriale, alla passione per la viticoltura di qualità e per il territorio monferrino del noto avvocato **Guido Carlo Alleva**, sostenuto concretamente da sua figlia Giulia.

Si è riusciti in pochissimo tempo a ridare il giusto fermento all'attività vitivinicola preesistente nella Tenuta Santa Caterina, una proprietà agraria con origini risalenti al Medioevo, la cui struttura padronale, in pieno centro storico, è stata di recente sottoposta ad attente ristrutturazioni volte a preservare le fattezze assunte dal palazzo alla fine del Settecento.

Il progetto vino si concretizza con il supporto in vigna di **Sergio Carpignano**, sostenuto da **Carlo Ollino**, e in cantina dell'enologo **Mario Ronco**; dall'ottima sinergia di queste professionalità si è ottenuta una linea di vini puliti, interessanti e territoriali, fin dalle prime annate in commercio.

Già colpiti lo scorso anno la Barbera d'Asti Superiore Seleccapita 2009 e dalla Barbera d'Asti VignaLina 2010. La conferma del percorso qualitativo arriva di nuovo con l'assaggio della **Freisa d'Asti Sori di Giul 2010**. Un vino luminoso, fresco e complesso, "prodotto", racconta con trasporto **Guido Alleva** "interamente con uve Freisa provenienti da una nostra vigna che costituisce un cru molto particolare. Un vino al quale abbiamo dedicato una speciale attenzione ed al quale abbiamo lavorato qualche anno, prima in vigna e poi in cantina, con una selezione molto severa dei grappoli ed una vinificazione declinata attraverso la fermentazione in legno e la maturazione in legni diversi e poi in bottiglia".

Più in dettaglio, le uve arrivano da un'unica vigna esposta a mezzogiorno, nel Podere del **Mossetti** a **Grazzano** a 300 metri di altitudine sul livello del mare, che presenta 5.000 ceppi per ettaro e condotta a basse rese. Dopo la fermentazione il vino matura in botti di rovere da 25 ettolitri per almeno un anno e sosta in vetro per almeno 8 mesi in affinamento.

L'assaggio ha svelato un vino sorprendentemente integro e vitale, di sobria eleganza sia al naso sia al gusto: al naso colpisce per il sottile bagaglio olfattivo e per la fragranza fruttata che riesce ad elargire, capace di fronteggiare abilmente il corredo speziato e dai ricordi autunnali; al gusto è l'equilibrio soprattutto che stupisce e la succosa agilità di beva che conquista, grazie ad un'acidità infiltrante che si diverte a "rinfrescare" la componente alcolica. Servito ben fresco, attorno ai 12 gradi, farà un'ottima figura con un piatto di tajarin al tartufo d'Alba.

Tenuta Santa Caterina
 Via Marconi, 15
 14035 Grazzano Badoglio (AT)
 Tel. 0141 925108
www.tenuta-santa-caterina.it
info@tenuta-santa-caterina.it

Monica Coluccia

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 64

Tweet 3

0

Like 18

Link http://www.bibenda.it/bibenda7/singolo-articolo.php?id=1143&fb_so...message&fb_action_ids=10201257437939505&fb_action_type=s=og.likes