

17.05.2013 | Vino e dintorni

## Una Barbera dal naso ammaliante

Chi: Le Mie Degustazioni

Dove: Piemonte » Asti

Invia un commento



*Devo confessarlo, non sono un grande estimatore della barbera in generale, per una caratteristica propria della tipologia che è la sua alta acidità.*

Ma quando trovi prodotti di questo genere allora fai pace con la tipologia ed apprezzi quanto di piu' intrinseco e nascosto ti può offrire. Questa di oggi è una barbera d'Asti Docg, prodotta dall'azienda :

**Tenuta Santa Caterina**  
**14035-Grazzano Badoglio - Asti**  
**Via Marconi 17,**  
**Tel/Fax: 39 0141 925108**  
**info@tenuta-santa-caterina.it**  
**Web : <http://tenuta-santa-caterina.it/>**

### La storia aziendale

La Tenuta Santa Caterina è una proprietà agraria di origini molto antiche. Come molte delle antiche proprietà del Monferrato medievale, essa aveva la sua sede principale in una "casa" nei pressi del borgo, arroccato in cima alla collina in funzione delle necessità di difesa dalle scorrerie delle soldataglie che, per secoli, devastarono a vario titolo le campagne del basso Piemonte.

La Tenuta Santa Caterina, in particolare, era costituita da un vero e proprio "borgo" che occupava l'ultimo tratto del crinale della collina che si proietta verso mezzogiorno e che, per la sua posizione dominante, doveva concorrere al sistema difensivo del complesso abbaziale benedettino di Grazzano, fondato dal primo sovrano di Monferrato, Aleramo, nell'anno 961. La Tenuta fu sede storica di una famiglia della piccola feudalità monferrina, i Plebano, consignori di Rosignano, Scandeluzza e Montalero

### Cenni Storici

La casa principale venne nel corso dei secoli plurime rimaneggiata sino alla definitiva trasformazione in palazzo signorile conclusa nel 1737 dai fratelli Lodovico e Pietro Plebano, rispettivamente vicario foraneo del vescovo di Casale e giureconsulto alla Corte di Torino. La proprietà della Tenuta passò poi per vie matrimoniali, all'inizio del XIX secolo, alla famiglia Cotti, ramo collaterale della

famiglia astigiana dei Conti di Ceres e di Brusasco, che la detenne per oltre un secolo sviluppando l'attività agricola con criteri per l'epoca assai avanzati. Successivamente, per gran parte del XX secolo, Santa Caterina venne posseduta e gestita da una importante famiglia imprenditoriale torinese che, restaurato il palazzo, continuò l'attività agraria, aggiungendo per un certo periodo alla produzione vinicola anche l'allevamento di vitelli Fassoni.

#### **Nuova Vita**

Il progressivo decadimento, infine, occorso al palazzo, alle strutture ed alle campagne negli ultimi 20 anni del '900, ha imposto alla attuale proprietà, a partire dall'inizio degli anni 2000, un impegnativo restauro diretto a riportare la Tenuta alle sue originarie condizioni secondo un criterio di filologico rispetto della sua storia e del contesto paesaggistico in cui si inserisce da secoli.

#### **Vino Barbera d' Asti Docg Vignalina 2009 gr. 14**

##### **Scheda tecnica**

##### **DENOMINAZIONE:**

Barbera d'Asti D.O.C.G.

##### **UVAGGIO:**

Barbera

##### **UBICAZIONE VIGNETO:**

300 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-Est

##### **DENSITA' PER ETTARO:**

da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

##### **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Gouyot

##### **VENDEMMIA:**

Effettuata a mano, a partire dalla fine settembre.

##### **TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:**

28-30°C circa a temperatura controllata.

##### **AFFINAMENTO:**

in botti di rovere da 30 HL per 12 mesi

##### **GRADO ALCOLICO:**

14% vol.

##### **ACIDITA' TOTALE:**

6,00 gr/lt

##### **PRODUZIONE**

circa 6.000 bottiglie

##### **ANNATE DISPONIBILI:**

2009

##### **ENOLOGO:**

Mario Ronco

#### **Note di degustazione di Roberto Gatti**

Vista : colore rubino tendente al granato ;

Olfatto : naso molto intenso, con una pulizia impeccabile, grande finezza ed eleganza: spezie nobili, tabacco dolce, leggero cuoio ; in rotazione emergono note

floreali di grande impatto olfattivo ;

Gusto/olfatto : entra in bocca con tannini morbidi, buona acidità che rimane in sottofondo, si dispiega a meraviglia nel centro bocca, è caldo, intenso e potente, lungo nel finale di bocca.

Una barbera eccellente tra le migliori degustate da sempre ( 92/100 , se in bocca si fosse percepito un po meno l'alcol, e fosse stato all'altezza dell'olfattiva sarebbe volato intorno ai 96/100 )

Complimenti vivissimi a questi bravi produttori, ricordo che questo stesso vino nelle ultime due edizioni del Concorso della Douja d' Or, si è aggiudicato l'ambito premio che viene vinto solamente da 35/40 vini sui circa 1.100 in concorso !

Roberto Gatti

- See more at:

[http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Asti/Le\\_Mie\\_Degustazioni/Una\\_Barbera\\_d\\_al\\_naso\\_ammaliante\\_10222.html#sthash.zem6fUbi.dpuf](http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Asti/Le_Mie_Degustazioni/Una_Barbera_d_al_naso_ammaliante_10222.html#sthash.zem6fUbi.dpuf)



[http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Asti/Le\\_Mie\\_Degustazioni/Una\\_Barbera\\_dal\\_naso\\_ammaliante\\_10222.html](http://www.vinit.net/vini/Piemonte/Asti/Le_Mie_Degustazioni/Una_Barbera_dal_naso_ammaliante_10222.html)