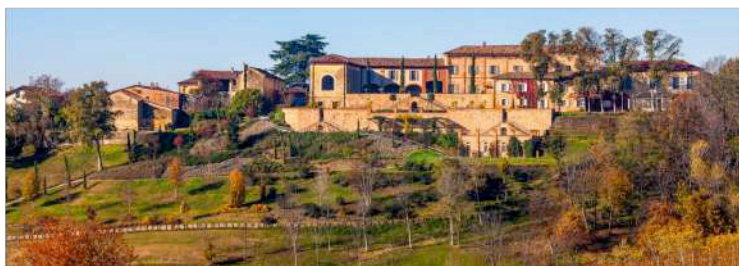




TENUTA SANTA CATERINA



La Tenuta Santa Caterina, proprietà agricola fin dai primi del 1700, è rinata a nuova vita nel 2003 con l'acquisizione e il restauro a opera dell'avvocato Guido Carlo Alleva, le cui radici materne affondano in questo territorio, e della figlia Giulia, la giovane manager, Donna del Vino, a cui è affidata la gestione dell'Azienda, nel cuore del Monferrato. I vigneti, a guyot e in piccola parte a cordone speronato, che rappresentano la vocazione vitivinicola della Tenuta, occupano 23 ettari. I vitigni sono quelli classici del territorio: Barbera, Freisa, Grignolino, Malvasia, Nebbiolo e i cosiddetti importati Chardonnay, Sauvignon Blanc e Syrah. I vini nascono da uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà. Sono vendemmiate a mano in piccole cassette, tenute distinte per vitigno e per vigna cosicché le singole etichette rappresentano quasi tutte dei cru.

Piemonte - Via Guglielmo Marconi, 17, 14035 Grazzano Badoglio (AT)  
tel. +39 0141 925108 - [www.tenuta-santa-caterina.it](http://www.tenuta-santa-caterina.it)



### SORÌ DI GIUL

Sorì di Giul è il vino della Tenuta Santa Caterina che pone in primo piano la figura di Giulia Alleva. Un Sorì, cioè un vino da vigneto molto esposto al sole: è il podere dei Mossetti, nel cui suolo si evidenziano argille miste a sabbie arenariche abbastanza superficiali e radicamenti capaci di equilibrare lo stato vegetativo e l'arricchimento delle maturazioni fenoliche delle uve. Sorì di Giul è una Freisa d'autore, vinificata ferma, riportata al suo originale carattere, ricca di profumi e struttura di cui s'era persa memoria.

*UVE*  
Freisa

*VINIFICAZIONE*  
In fusti di rovere francese tonneaux per circa 8 mesi e ulteriori 12 mesi in botti grandi di rovere francese (30 hl), e, successivamente, in bottiglia per almeno altri 8 mesi

*ABBINAMENTI*  
Molto duttile, l'abbinamento tradizionale è con i tajarin al tartufo bianco.





### TAJARIN AL TARTUFO BIANCO

Per 4 persone

#### *INGREDIENTI*

- 1 tartufo bianco
- 1 mestolo scarso di buon brodo di carne
- 3 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato
- noce moscata
- burro
- sale e pepe

Per i tajarin

- 350 g di farina 00
- 12 tuorli

**1- Prepara la pasta.** Impasta la farina 00 con i tuorli per 15', fino a ottenere una pasta liscia e consistente. Avvolgila nella pellicola e lasciala riposare per un'ora. Stendi la pasta sottile, tagliala a rettangoli di 12x18 cm e lasciali asciugare per 10-15 minuti (non devono appiccicare ma neanche seccarsi troppo) voltandoli 3-4 volte.

**2- Fai i tajarin.** Sovrapponi 3 fogli di pasta, arrotolali dal lato più corto e tagliali a strisciole di 2-3 mm. Srotola i tajarin e passali fra le dita, sollevandoli. Procedi allo stesso modo, fino a esaurire la pasta. Disponila man mano su vassoi foderati di carta da forno.

**3- Completa e servi.** Sciogli 70-80 g di burro in una casseruola a fuoco molto basso, aggiungi il formaggio grattugiato, il brodo, una grattugiata di noce moscata e una macinata di pepe. Regola di sale e lascia cuocere dolcemente. Nel frattempo pulisci molto delicatamente il tartufo con un panno umido e una spazzolina a setole delicate. Lessa i tajarin in abbondante acqua bollente non troppo salata, scolali al dente, tenendo da parte poca acqua di cottura, condiscili con l'intingolo al parmigiano reggiano. Trasferiscine 1/3 in una pirofila calda, spolverizza con abbondanti lamelle di tartufo ricavate con un affettatartufi, procedi allo stesso modo con altri 2 strati e servili caldi.

#### *ALTRE RICETTE CONSIGLIATE*

*Sorì Di Giul*

- Scaloppine al tartufo
- Carne all'albese
- Vitello tonnato



