

Publicato da **Francesco Vitocco** - Google+ il 28 GENNAIO 2014 09:08

A Grazzano Badoglio, Asti, in pieno Monferrato, si trova l'azienda Tenuta Santa Caterina, fondata nel 2003 e proprietà dell'avvocato Guido Carlo Alleva.

In uno splendido paesaggio collinare vengono coltivati i vitigni della tradizione, Freisa, Barbera, Grignolino e Nebbiolo, ma anche i più internazionali Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Dalle uve di Freisa provenienti dal Podere dei Mossetti, da un'unica vigna posta a 300 metri di altitudine sul livello del mare, la cantina realizza la Freisa d'Asti Doc Sorì di Giul; il vino affina per quattro mesi in acciaio, poi per un anno in botti di rovere da venticinque ettolitri e in fine per almeno altri otto mesi in bottiglia. L'annata 2010 si presenta di colore rosso rubino ed è decisamente consistente nel calice; il naso è inizialmente pungente di pepe e chiodi di garofano, a cui fanno seguito un tocco di frutta matura, mirtillo, lampone, poi viola essiccata e geranio, con un finale leggermente balsamico. In bocca si dimostra di qualità assoluta, con i tannini ben sviluppati in equilibrio con una massa succosa, di buona freschezza e sapidità; il finale si dimostra persistente, lungo ed elegante.

Freisa di alta qualità non banale e sorprendente, di certo fra le migliori del Piemonte, potrà essere abbinata a piatti di carne impegnativi come il gran bollito.



<http://style.notizie.it/freisa-dasti-doc-sori-di-giul-2010-tenuta-santa-caterina/>