

TENUTA SANTA CATERINA – Vini e abbinamenti

Publicato il 06/10/2014 da Alessio Turazza

I vini della Tenuta Santa Caterina si caratterizzano tutti per un'originale personalità. Pur essendo genuina espressione del territorio del Monferrato, mostrano uno spiccato carattere, che li rende inconfondibili. Dietro ogni bottiglia si percepisce un accurato lavoro di ricerca, teso a donare al vino un particolare tratto distintivo nel segno della qualità. Ogni vitigno è trattato in modo da produrre un vino in qualche modo sorprendente, capace di aprire un nuovo orizzonte sensoriale e gustativo. Proprio per queste caratteristiche di piacevole ed elegante unicità, è interessante esplorarne i possibili abbinamenti a tavola.

SALIDORO

Salidoro è un vino bianco, apparentemente atipico per il territorio, frutto di un blend tra Chardonnay (75%) e Sauvignon Blanc (15%). In realtà il processo di zonazione della Tenuta Santa Caterina, ha messo in luce la presenza di terreni di antica origine marina, che hanno una forte similitudine con quelli della Borgogna. Nasce da qui l'idea di non produrre Cortese, il vitigno più diffuso nella regione, ma di privilegiare uve che possono esprimere al meglio le loro potenzialità in terreni con queste particolari caratteristiche. L'intensità e l'eleganza dello Chardonnay, si sposano con la ricchezza aromatica del Sauvignon Blanc in modo armonioso ed equilibrato. Il nome richiama due caratteristiche salienti del vino: *Sali* indica la sapidità e *Oro* il meraviglioso colore caldo e brillante. Il 10% del vino riposa sui propri lieviti in barrique per circa 6 mesi, conferendo struttura e complessità aromatica tale da poter osare abbinamenti con piatti importanti. Oltre ai classici piatti di pesce al forno e al cartoccio, soprattutto con pesci che abbiano una certa struttura, come rana pescatrice, cernia o scorfano, *Salidoro* trova un perfetto abbinamento con ricette più elaborate, ad esempio a base di baccalà. Un abbinamento assolutamente da provare è con la pasta e finferli o con i risotti ai funghi.



<http://www.amoreperilvino.it/tenuta-santa-caterina-vini-e-abbinamenti/>