









## TENUTA SANTA CATERINA – Vini e abbinamenti


*Publicato il 07/10/2014 da Alessio Turazza*

### ARLANDINO

*Arlandino* era uno dei nomi con cui anticamente veniva chiamato nel Monferrato il Grignolino. Per tradizione il vino “della festa”, in contrapposizione alla Barbera di tutti i giorni. Queste nobili origini del vitigno si sono un po' offuscate nel tempo, ma il Grignolino è un vino certamente da riscoprire. Arlandino ne è una versione elegante e di grande intensità. Profumi e aromi fragranti di rosa, violetta, accenni di frutti di bosco e una lieve speziatura. Un vino affascinante, dal colore aranciato, connotato da una bella sapidità e da un giusto equilibrio tra acidità e tannini. Molti i classici abbinamenti territoriali: con tartare di fassona, bagna cauda, tomini e salumi. Più intriganti gli accostamenti con i piatti a base di pesce: tartine con burro, alici e scorza di limone, peperoncini ripieni di mousse di tonno, zuppa di pesce, guazzetti e con il rombo al forno.



 facebook  twitter  linkedin  email  sharethis  Like  0  pinterest

 instagram

<http://www.amoreperilvino.it/tenuta-santa-caterina-vini-e-abbinamenti-2/>