

TENUTA SANTA CATERINA – Vini e abbinamenti

Publicato il 09/10/2014 da Alessio Turazza

SETECAPITA

Una Barbera come non te l'aspetti; sorprendente per struttura ed eleganza. La Tenuta Santa Caterina ha scelto di produrre una Barbera che uscisse dai canoni del buon vino quotidiano, per creare un'etichetta particolare e unica nel suo genere. *Setecàpita* nasce dalle migliori uve, accuratamente selezionate, di un antico vitigno posto su una collina particolarmente vocata. Affinata per oltre 12 mesi in tonneaux di rovere francese di primo e secondo passaggio, è una Barbera superiore di grande personalità e indubbia longevità. Il profilo olfattivo ricorda i frutti rossi maturi, il rosmarino e le bacche di ginepro. Un vino dall'aroma complesso, con un'acidità armoniosa e morbida, perfettamente equilibrata con una delicata tessitura tannica. Una persistenza lunga e avvolgente, regala al palato piacevoli emozioni. L'abbinamento tradizionale del territorio è con gli antipasti di salumi e con il bollito misto piemontese, ma grazie alla sua complessa struttura e a un'acidità moderata, *Setecàpita* si accompagna benissimo ai primi piatti con sughi di carne e cacciagione e in generale con tutta la selvaggina. Si abbina molto bene anche ad arrosti e brasati; assolutamente da provare con la lepre in casseruola.



<http://www.amoreperilvino.it/tenuta-santa-caterina-vini-e-abbinamenti-3/>