



TENUTA SANTA CATERINA – Vini e abbinamenti

Pubblicato il 10/10/2014 da Alessio Turazza

SORI DI GIUL

Dimenticatevi la Freisa che avete bevuto fin ora. Anche con questo vitigno Tenuta Santa Caterina è riuscita a realizzare una grande etichetta, dal carattere unico e inimitabile. Una Freisa riportata alle sue più antiche e nobili tradizioni. Un vino ricco di profumi e aromi delicati, sostenuti da una struttura importante. Coltivata in un “sori”, l’equivalente piemontese del “cru”, esposto in pieno sole, la Freisa fermenta parzialmente in tonneaux, per poi invecchiare circa un anno in botti grandi di rovere francese. *Sori di Giul* completa poi la sua maturazione con un successivo affinamento in bottiglia di almeno 8 mesi. Il risultato di questo accurato processo è un elegante e affascinante “nebbiolo al femminile”, un vino prestigioso, suadente, ricco ed elegante. L’abbinamento tradizionale con la cucina del territorio è con i tajarin al tartufo bianco e più in generale con tutti i piatti a base di tartufo. Grazie alla sua struttura, *Sori di Giul* accompagna molto bene anche i secondi piatti a base di carni di coniglio, agnello, gli arrosti e i bolliti.

 facebook  twitter  linkedin  email  sharethis  Like  0

 pinterest  instagram



<http://www.amoreperilvino.it/tenuta-santa-caterina-vini-e-abbinamenti-4/>