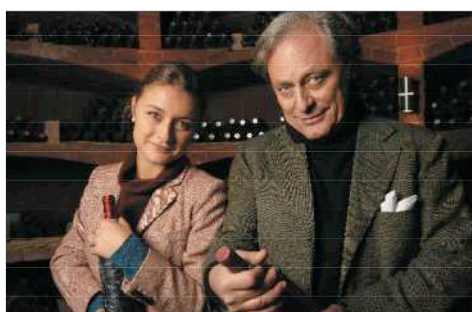


Tenuta Santa Caterina

Piemonte

➊ p. xxx



I

Santa Caterina ha origini molto antiche, che risalgono al Settecento, e dal Duemila è proprietà Alleva. Attualmente dispone di 20 ettari a vigneto, per il 90% nuovi impianti con al massimo 14 anni d'età. Le varietà sono le rosse tradizionali piemontesi e le bianche internazionali, come Chardonnay e Sauvignon blanc. «La scelta, per i bianchi, è caduta su cloni francesi», spiega Giulia Alleva che, dopo una laurea in Giurisprudenza, ha scelto di impegnarsi in prima persona nella Tenuta, «perché i suoli di origine marina hanno caratteristiche molto simili ai terroir di Borgogna. Nei nostri vigneti pratichiamo l'agricoltura simbiotica, con l'inoculo di micorrize, consorzi microbiologici che consentono un migliore stato nutrizionale della pianta e una maggiore tolleranza agli stress idrici». Al prossimo Vinitaly la gamma dei vini della Tenuta uscirà con un restyling totale delle etichette per una sempre maggiore riconoscibilità. «A primavera aprirà il Relais, totalmente ecosostenibile, che permetterà agli ospiti di vivere fino in fondo la nostra Tenuta, con degustazioni e visita dei vigneti». Nella foto: Guido Carlo e Giulia Alleva **Principali varietà** Barbera, 7 ettari; Nebbiolo, 3,5 ettari; Grignolino, 2,4 ettari; Syrah, 1,7 ettari; Chardonnay, 1,7 ettari; Cabernet Sauvignon, 1,6 ettari; Freisa, 0,9 ettari; Sauvignon blanc, 0,6 ettari **Mercato dominante export** Usa **Altri mercati** Regno Unito **Struttura ricettiva** Relais Santa Caterina, 6 suites di raffinata eleganza, affacciate su uno dei paesaggi più belli del Monferrato

I

Il vino del 2015

Sorì di Giul, Freisa d'Asti Doc 2010

Uve Freisa 100% **Vinificazione e affinamento** in tonneaux per circa 8 mesi e altri 12 mesi in botti grandi di rovere da 30 ettolitri **Gradazione alcolica** 14% vol. **Longevità** 10/15 anni **Prezzo** 25-28 euro **Descrizione** una Freisa d'autore, vinificata ferma in controtendenza, ricca di profumi e struttura, tanto da essere definita un "Nebbiolo al femminile" **Abbinamento** tajarin con tartufo bianco

Setecàpita, Barbera d'Asti Superiore Docg 2010

Uve Barbera 100% **Vinificazione e affinamento** in tonneaux da 5 ettolitri per 14 mesi e successivamente in bottiglia per almeno 8 mesi **Prezzo** 22-24 euro **Abbinamento** bollito piemontese

Salidoro, Monferrato Bianco Doc 2012

Uve Chardonnay 75%, Sauvignon blanc 25% **Vinificazione e affinamento** il 10% fermenta e affina in barrique di rovere, il restante fermenta e affina in vasche di acciaio inox, entrambi per circa 8 mesi **Prezzo** 16,50-18 euro **Abbinamento** risotto ai funghi

Arlandino, Grignolino d'Asti Doc 2012

Uve Grignolino 100% **Vinificazione e affinamento** in vasche di acciaio inox per circa 8 mesi **Prezzo** 11-12,50 euro **Abbinamento** carne cruda piemontese