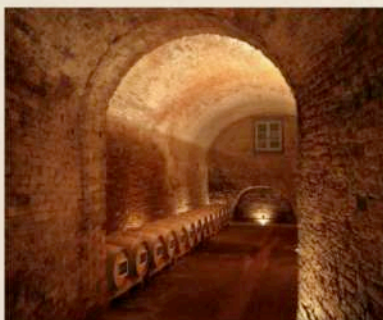


Monferrato Bianco Doc “Silente delle Marne” 2013 – Tenuta Santa Caterina

Publicato il giugno 14, 2016 da Alessio Turazza



I grandi vini nascono dall'incontro tra grandi terroir e la passione e la volontà del vignaiolo di dar vita a qualcosa che lasci un segno indelebile. È il caso di “Silente delle Marne”, frutto di una splendida vigna di Chardonnay e del sogno realizzato di creare un vino dal fascino unico e indimenticabile. Il nobile vitigno di Borgogna che da secoli è coltivato in Monferrato, regala un vino di grande personalità, ampio, complesso, dagli aromi profondi e persistenti. Un bianco di grande classe e longevità.



Tenuta Santa Caterina si trova a Grazzano Badoglio, nel cuore del Monferrato. Le vigne sono coltivate attorno alla residenza settecentesca, in un contesto naturale di rara bellezza e armonia con la natura. L'azienda è condotta con grande passione e competenza da Guido Carlo Alleva e dalla figlia Giulia che hanno recuperato all'antica vocazione vitivinicola le terre di Tenuta Santa Caterina, le cui origini agricole risalgono al 1737. Le nuove vigne sono state piantate dopo un attento lavoro di zonazione dei terreni, in modo che ogni parcella ospitasse il vitigno più adatto, non solo per varietà, ma

anche per clone e portinnesto. L'analisi delle terre ha messo in luce la presenza di suoli d'origine marina, ricchi di fossili e pregiate marne, particolarmente vocati per la viticoltura.

Le scelte dei vitigni sono cadute sui classici del territorio, Barbera, Freisa, Grignolino e su vitigni internazionali, che hanno trovato in Monferrato una terra d'elezione, in particolare Chardonnay e Sauvignon Blanc. Nell'impianto dei vigneti si è tenuto conto della sistemazione idrogeologica dei terreni, sfruttando le magnifiche esposizioni naturali sud,

sud-est capaci di donare uve perfette sotto il profilo della maturazione e dell'intensità aromatica. Il massimo rispetto per il paesaggio ha imposto l'uso esclusivamente di pali di legno a sostegno dei filari. La tutela dell'ambiente e dell'ecosistema naturale, hanno condotto alla limitazione massima dell'uso di sostanze chimiche in vigna, per recuperare la vitalità dei terreni e delle piante e ritrovare il giusto equilibrio del naturale ciclo vegetativo e produttivo della vite. Nei nuovi impianti a guyot e cordone speronato è stata creata una simbiosi tra i ceppi e le radici con l'utilizzo di consorzi biologici (micorrize) in grado di recuperare e ristabilire la fertilità dei terreni a tutto beneficio della salubrità e della resistenza della vite alle malattie. La stessa visione ha guidato anche l'impostazione del lavoro in cantina, cercando di intervenire il meno possibile per portare sempre in primo piano le caratteristiche dell'uva.



Il **Monferrato Bianco Doc "Silente delle Marne"** nasce dal desiderio di produrre un grande vino bianco sullo stile dei celebri Borgogna. Un sogno che si è concretizzato dopo un lavoro meticoloso di ricerca e valutazione del vigneto più adatto per esposizione e conformazione dei suoli. Alla zonazione è risultato essere il vigneto detto della Maddalena, che presenta suoli senza depositi alluvionali, costituiti da marne, rocce sedimentarie, strati di calcare superficiali e argille in profondità. Si tratta di affioramenti di antica origine marina, confermata anche dalla presenza di numerosi fossili. Un terreno particolarmente adatto per esaltare le caratteristiche dei vitigni a bacca bianca, in particolare dello Chardonnay, che in Monferrato è presente dall'inizio del 1800. Questo terroir ha convinto definitivamente Guido Carlo Alleva a immaginare un nuovo vino che potesse rappresentare un'eccellenza assoluta di questo e potesse lanciare il guanto di sfida ai famosi vini bianchi di Borgogna. Oggi "Silente delle Marne" è una nuova etichetta di Tenuta Santa Caterina e

non tradisce le aspettative. E' un vino profondo, complesso, longevo, di grande fascino. Viene prodotto con le uve di una vigna esposta a sud-ovest a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. Le viti solo allevate a guyot con una densità di circa 5000 ceppi per ettaro. Dopo la vendemmia manuale delle uve, verso la prima settimana di settembre, si procede alla fermentazione a circa 20 °C in barriques di rovere francese da 225 litri. Il vino matura in barriques per 9 mesi sulle fecce fini, con periodici bâtonnage e prosegue l'affinamento in cantina dopo l'imbottigliamento.

COMPRA ORA SU

VINODALPRODUTTORE.IT!

<http://amoreperilvino.it/index.php/2016/06/14/monferrato-bianco-doc-silente-delle-marne-2013-tenuta-santa-caterina/#more-435>