



TENUTA SANTA CATERINA

Diaries

Dear {NOME} {SURNAME},

Ti scrivo dalle colline ricoperte di nebbia, dalle quali sbucano i paesini medievali del Monferrato aleramico con la catena alpina e il Monviso che svettano nell'orizzonte: **l'atmosfera è magica in questi giorni autunnali.**

Anche la vendemmia dei rossi ormai è terminata, i vini hanno finito di fermentare e riposano nelle botti della nostra cantina storica. **Si prospetta una bellissima annata**, ricca e strutturata, ma dovrete riservarvi le bottiglie perché saranno davvero pochissime.

Ora ti lascio alle tante novità da scoprire su di noi e **spero di incontrarti presto al Mercato dei Vignaioli Indipendenti** (sotto i dettagli)!

*I am writing to you surrounded by fog covered hills from which the medieval villages of Monferrato emerge, with the chain of the alps and the Monviso soaring on the horizon: **the atmosphere is magical in these autumn days.***

*The red grape harvest has now also ended, the wines have finished fermenting and are resting in the barrels of our historic cellar. **It looks like a splendid vintage**, rich and structured, but you will have to reserve the bottles because there will be very few.*

*I must now leave you to discover our news and **I hope to meet you soon at the Market of the Independent Winegrowers** (see the details below)!*

I Premi di Tenuta Santa Caterina

Come ogni anno, Tenuta Santa Caterina partecipa alle selezioni delle Guide curate dai migliori esperti vitivinicoli italiani. Da poco abbiamo finalmente avuto l'onore di scoprire i risultati dei nostri vini presentati in queste edizioni 2018.

Il nostro **Arlandino 2015**, Grignolino d'Asti DOC, ha ricevuto **90 punti da Luca Maroni**, de L'Annuario dei Migliori Vini Italiani, e **90 punti da Daniele Cernilli**, della Guida DoctorWine. Ha inoltre raggiunto il risultato di "Due Cuori" dalla rivista tedesca Merum che ogni anno seleziona e recensisce tutte le migliori denominazioni italiane.

Il **Salidoro 2015**, Monferrato Bianco DOC, ha raggiunto **90 punti da Luca Maroni**, de L'Annuario dei Migliori Vini Italiani mentre il **VignaLina 2014**, la nostra Barbera d'Asti DOCG Superiore, ha raggiunto **91 punti nella stessa guida**. Il **Setecàpita 2013**, Barbera d'Asti DOCG Superiore, oltre ai **91** de L'Annuario dei Migliori Vini Italiani **di Luca Maroni**, va in finale nelle selezioni del **Gambero Rosso** ed è in guida con i **Due Bicchieri Rossi**. Ma è la nostra Freisa d'Asti DOC Superiore, il **Sorì di Giul 2013**, che quest'anno ci ha stupiti maggiormente regalandoci forti emozioni. Ha infatti raggiunto i massimi punteggi guadagnandosi così **93 punti nella Guida DoctorWine, 94 punti nella Guida di Luca Maroni e la Golden Star nella Guida Vini Buoni d'Italia**. Ma il massimo riconoscimento, tanto desiderato quanto indice di ottima qualità, è stato il premio dei **5 Grappoli della Guida Bibenda**.

Siamo orgogliosi di condividere con voi questi ottimi risultati che fanno ben sperare per il futuro; risultati in crescita soprattutto per i vitigni autoctoni dei quali si era persa traccia in passato. Parliamo appunto di Freisa e Grignolino, vitigni storici che stanno crescendo annata dopo annata regalando a noi di Tenuta Santa Caterina orgoglio ma anche la forza per continuare a migliorare i nostri vini, anno dopo anno.

SORÌ DI GIUL 2013

FREISA D'ASTI DOC SUPERIORE

Vini
Buoni
d'Italia



I MIGLIORI VINI ITALIANI
Luca Maroni

94/100



BIBENDA



Doctor Wine
GUIDA ESSENZIALE
AI VINI D'ITALIA

93/100

The Awards of Tenuta Santa Caterina

As it does each year, Tenuta Santa Caterina takes part to the selections of the Guide edited by the best Italian wine experts. Recently we have finally had the honour of discovering the results of our wines in these 2018 editions.

Our **Arlandino 2015**, Grignolino d'Asti DOC, received **90 points from Luca Maroni**, in the Guide "Annuario dei Migliori Vini Italiani", and **90 points from Daniele Cernilli**, in the **DoctorWine's Guide**. It also obtained the result of "Two Hearts" from the German magazine Merum, which every year selects and reviews all the best Italian wines.

Our **Salidoro 2015**, Monferrato Bianco DOC, obtained **90 points from Luca Maroni**, in the Guide "Annuario dei Migliori Vini Italiani", and **Vignalina 2014**, our Barbera d'Asti DOCG Superiore, obtained **91 points in the same guide**. The **Setecàpita 2013**, Barbera d'Asti DOCG Superiore, as well as **91 of the Best Italian Wines of Luca Maroni**, goes to the final in the selections of **Gambero Rosso** and is in the guide with the **Two Red Glasses**. But our Freisa d'Asti DOC Superiore, **Sori di Giul 2013**, has amazed us giving great emotions. In fact, it has **achieved the highest scores like 93 points in DoctorWine's Guide**, **94 points from Luca Maroni and the Golden Star in the Guide "Vini Buoni d'Italia"**. However the top award which we aspired to as the index of excellent quality, is the **"5 Grapes" of the Bibenda Guide** won by our Sori di Giul 2013.

We are proud to share these excellent results with you in the hope that they will be even better in future; results that are improving in particular for the autochthonous vine varieties of which we had lost track in past. We are talking about Freisa and Grignolino, historical grapes that are improving vintage after vintage giving us at Tenuta Santa Caterina pride and also the strength to continue improving our wines year after year.

	<p>ARLANDINO 2015 GRIGNOLINO D'ASTI DOC</p> <p>I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni</p> <p>90/100</p> <p>Doctor Wine GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA</p> <p>90/100</p>		<p>SALIDORO 2015 MONFERRATO BIANCO DOC 75% CHARDONNAY 25% SAUVIGNON BLANC</p> <p>I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni</p> <p>90/100</p>
	<p>VIGNALINA 2014 BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE</p> <p>I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni</p> <p>91/100</p>		<p>SETECÀPITA 2013 BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE</p> <p>I MIGLIORI VINI ITALIANI Luca Maroni</p> <p>91/100</p> <p>Vini d'Italia Gambero Rosso</p> 



Mercato FIVI 2017

Per vivere lo spirito della FIVI e conoscere le aziende che ne fanno parte, non potete perdervi l'appuntamento annuale del **Mercato FIVI che si tiene a Piacenza Expo (uscita Piacenza Sud) sabato 25 e domenica 26 novembre, dalle 11.00 alle 19.00**. Noi di Tenuta Santa Caterina partecipiamo con grande entusiasmo (**STAND E60**) e sarà per noi un piacere presentarvi una **verticale del nostro Sorì di Giul, Freisa d'Asti Superiore, nelle annate 2010, 2012 e 2013**.

Cos'è la FIVI? In tanti ancora non sanno cos'è la Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, ma noi che da anni facciamo parte di questa magnifica associazione vogliamo spiegarvi di cosa si tratta. FIVI è una Federazione formata da **aziende vitivinicole italiane indipendenti, ovvero che coltivano le proprie vigne, vinificano solo le proprie uve e vendono i propri vini senza "dipendere" da nessuno nella loro filiera produttiva**. La FIVI nasce per tutelare il ruolo del vignaiolo e per aiutare la collaborazione e il sostegno tra le aziende che fanno parte dell'associazione. Questo perché, è vero che essere indipendenti rende un'azienda orgogliosa del proprio operato, ma tutti hanno bisogno di consigli, di condividere i propri pensieri, perché alla fine è assolutamente vero il detto "L'Unione fa la Forza".



dei Vini Mercato

DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI F.I.V.I.



25 - 26 NOVEMBRE 2017

PIACENZA EXPO

STAND E60



TENUTA SANTA CATERINA

To live the spirit of FIVI and meet all the winegrowers that are part of it, you cannot miss the annual event called "FIVI Market" held in Piacenza Expo (exit Piacenza Sud) on Saturday 25th and Sunday 26th November, from 11am to 7pm. Tenuta Santa Caterina will be present (STAND E60) with great enthusiasm and it will be a pleasure for us to present you with a vertical tasting of our Sori di Giul, Freisa d'Asti Superiore, vintage 2010, 2012 and 2013.

*What is FIVI? Many people still do not know what the Italian Federation of Independent Winegrowers is, but we have been part of this wonderful association for a long time and we would like to explain to you what it is. FIVI is a Federation formed by **Independent Italian Winegrowers that cultivate their own vineyards, vinify only their own grapes and sell their wines without "depending" on anyone else in their production chain.** FIVI was founded to protect the role of the Winegrower and to encourage collaboration and support among the wineries that are part of the association. This is because it is true that being independent makes a company proud of its work, but everyone needs advice and needs to share their thoughts, because in the end the saying "Unity is Strength" is absolutely true.*

Il Riposo del Vigneto



Nei primi mesi dopo la vendemmia abitualmente si è portati a pensare che nel vigneto regni il silenzio e l'inattività. In realtà, **questa fase di entrata in riposo è una fase molto delicata e preziosa per le nostre piante di viti.** Dopo aver portato a compimento la maturazione dei grappoli, **le piante sono impegnate a pensare alla loro sopravvivenza durante il periodo invernale.** È loro cura "richiamare" verso il fusto e le radici tutti gli elaborati che nel corso della stagione vegetativa si sono accumulati nelle foglie: ora che non servono più per l'uva, ormai in cantina, restano un materiale prezioso per il futuro risveglio primaverile, e per questo motivo vengono conservati durante l'inverno nelle parti legnose delle piante. Basti pensare che **la caduta delle foglie è un processo "attivo":** è la pianta che, dopo il richiamo degli elaborati, decide che le foglie non servono più e quindi induce la rottura del picciolo. **Con tutte le foglie a terra, possiamo considerare ultimata l'annata, con il pensiero già rivolto alle sorprese che la prossima stagione ci riserverà.**

Sleeping Vineyards



*In the first few months after the harvest, it is common to think that only silence and inactivity reigns in the vineyard. In fact **this phase of rest is a very delicate and precious step for our vines.** After completing the ripening of the clusters **the vines are busy preparing for their survival during the winter.** It is their ability to “recall” all the secretions that during the vegetative season have accumulated in the leaves to the trunk and the roots: now that they no longer serve for the grapes in the cellar they remain a precious material for the future spring awakening and for this reason, they are preserved in the woody parts of the plants during winter. You can imagine that **the fall of the leaves is an “active” process:** the plant after the “recall” of secretions decides that the leaves no longer serve and therefore causes the stalk to break. **Once all the leaves have been shed, we can consider the vintage is complete and we can look forward to the surprises that the next season will have in store for us.***

25 Novembre Santa Caterina Day

Il 25 novembre è il giorno di Santa Caterina d’Alessandria, a cui è dedicata la nostra Tenuta. Ma chi era Santa Caterina d’Alessandria? La leggenda narra di una vergine che, per via della sua devozione in Gesù Cristo e per la lotta contro le idee pagane, subì il martirio ad Alessandria d’Egitto nel 305 d.C., a soli 18 anni. Una grande ruota farà martirio del suo corpo ed infatti **è sempre rappresentata con una ruota al suo fianco e così la ritroviamo anche nell’affresco qui in Tenuta.** Una giovane eroina che ci protegge nelle annate difficili ed anche quest’anno ci ha preservato dalle gelate primaverili e dalle grandinate estive.

Con il giorno dedicato a Santa Caterina **inizia ufficialmente il countdown al Natale. Manca infatti un mese esatto** alla festa più attesa dell’anno, la festa che meglio può essere accompagnata dai nostri vini. **Non perdetevi l’occasione di fare un bel regalo ai vostri amici e familiari!** (www.tenuta-santa-caterina.it)



***November 25th
St. Catherine Day***

November 25th is the feast day of St. Catherine of Alexandria, to which our estate is dedicated. But who was St. Catherine of Alexandria? The legend tells us of a virgin who, because of her devotion to Jesus Christ and the struggle against pagan ideas, suffered martyrdom in Alexandria in Egypt in 305 AD, when she was just 18 years old. An enormous wheel was used for her martyrdom and she is always represented with a wheel at her side as you also see in the fresco here in the Tenuta. A young heroine that protects us in difficult vintages and this year has preserved us from spring frosts and summer hailstorms.

The day dedicated to St. Catherine is when the countdown to Christmas officially starts. In fact in exactly one month's time the most anticipated holiday of the year will take place, a party which best accompanies our wines. Do not miss the opportunity of having a splendid gift ready for your friends and family!



TENUTA SANTA CATERINA
RELAIS

Dopo un anno ricco di soddisfazioni, di nuovi incontri, di ospiti arrivati da ogni angolo del mondo, il **Relais di Tenuta Santa Caterina chiuderà le sue porte l'11 dicembre** per la chiusura invernale. È infatti arrivato il momento per il nostro Relais di riposarsi e di recuperare tutte le energie per affrontare la nuova stagione 2018. Vi ricordiamo infatti che **la struttura riaprirà agli inizi di Marzo 2018**. Quale miglior stagione se non la primavera per riprendere le attività? Gli alberi verdi, il parco in fioritura, le vigne che si risvegliano e il dolce tepore del sole che inizia a scaldare la terra: il nostro Relais, immerso in questa natura celestiale, segue il risveglio della natura.

Dunque, cari amici, arrivederci al prossimo anno!



*After a year of great satisfaction, new meetings, guests from every corner of the world, **the Relais Tenuta Santa Caterina will close its doors on December 11th for the winter season.** The time has come for our Relais to find a moment to rest and to recover all the energy to face the new season in 2018. We wish to remind you that **our Relais will open again at the beginning of March 2018.** Which better season than spring to restart the activities? The green trees, the blooming park, the vineyards awakening and the sweet coziness of the sun that begins to warm the land: our Relais, surrounded by this heavenly nature, follows the circle of nature. So, dear friends, goodbye and see you next year!*

Book Here

*Perché il vino è eterno...
Because wine is timeless...*

francesca

Follow us

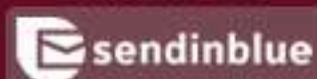


Questa email è stata inviata a {EMAIL}

To receive Tenuta Santa Caterina's communications, add the e-mail address comunicazione@tenuta-santa-caterina.it. Please do not answer this e-mail. If you desire contacting us, write to comunicazione@tenuta-santa-caterina.it. Copyright © Soc. Agr. Tenuta Santa Caterina S.S. P.I. 01551860057. All rights reserved.

[Cancellati qui](#)

Inviato da



© 2017 Tenuta Santa Caterina