

Mostra nel browser



TENUTA SANTA CATERINA
Diaries

Dear ,

le **giornate calde e soleggiate** sono ormai diventate una consuetudine per Tenuta Santa Caterina e **maggio è il mese migliore** per visitare i nostri giardini all'italiana, un'esplosione di fiori profumati e variopinti. Per questo rinnoviamo il nostro invito a venirci a trovare, **per godere del paesaggio e della natura** che circonda i nostri vigneti, e **per addentrarsi con curiosità in un percorso gustativo alla scoperta dei vini** che qui produciamo.

*Warm and sunny days have now become customary for Tenuta Santa Caterina and **May is the best month** to visit our Italian gardens full of scented and colourful flowers. This is why we renew our invitation to visit us so as **to enjoy the landscape and the nature** surrounding our vineyards, and **to delve into a tasteful journey with the aim of discovering the wines** we produce here.*



Scoprire Tenuta Santa Caterina

L'arrivo della primavera è un'occasione perfetta per abbandonare la frenesia della vostra città e concedersi una tregua nella **quiete del Monferrato**. **Tenuta Santa Caterina è pronta ad accogliervi**, con il fascino dei suoi vigneti e dei Giardini all'italiana, luoghi affascinanti che riempiono gli occhi di stupore. Il **passato** di Tenuta Santa Caterina rivive nello spettacolare **Infernotto (Patrimonio UNESCO)**, un raro esempio di architettura ipogea scavato a 17 metri sotto terra, coronato da una cupola in mattoni. Lì, nella quiete più assoluta, riposano le preziose bottiglie di vino, in un luogo ideale per la loro conservazione.

Dopo aver visitato tutti questi luoghi magici, finalmente l'**incontro con il vino**. Nella nostra **sala degustazione**, ricavata nelle restaurate scuderie, andremo insieme alla **scoperta dei vini** prodotti dai vigneti della **Tenuta Santa Caterina**: i nostri **bianchi** prodotti con **Chardonnay**, il **Grignolino**, nelle sue due diverse declinazioni, la **Barbera Superiore**, coltivata in due vigneti diversi dai quali otteniamo due diversi vini, la **Freisa**, vitigno nobile del Piemonte che rappresenta uno dei nostri vini del cuore, il **Nebbiolo**, nella sua espressione monferrina. Un viaggio entusiasmante attraverso i diversi vitigni e le differenti vinificazioni, con la possibilità di assaggiare anche più annate dello stesso vino. **I nostri vini parlano del territorio, ed insieme a loro si compie un viaggio imperdibile e da ricordare**. Vi aspettiamo, con tutto l'entusiasmo di chi lavora con passione nel mondo del vino.

Per prenotare una visita e degustazione scrivete a: info@tenuta-santa-caterina.it

... e chi volesse fermarsi anche a dormire, prenotate online una suite nel nostro Relais:

www.tenuta-santa-caterina.it/relais



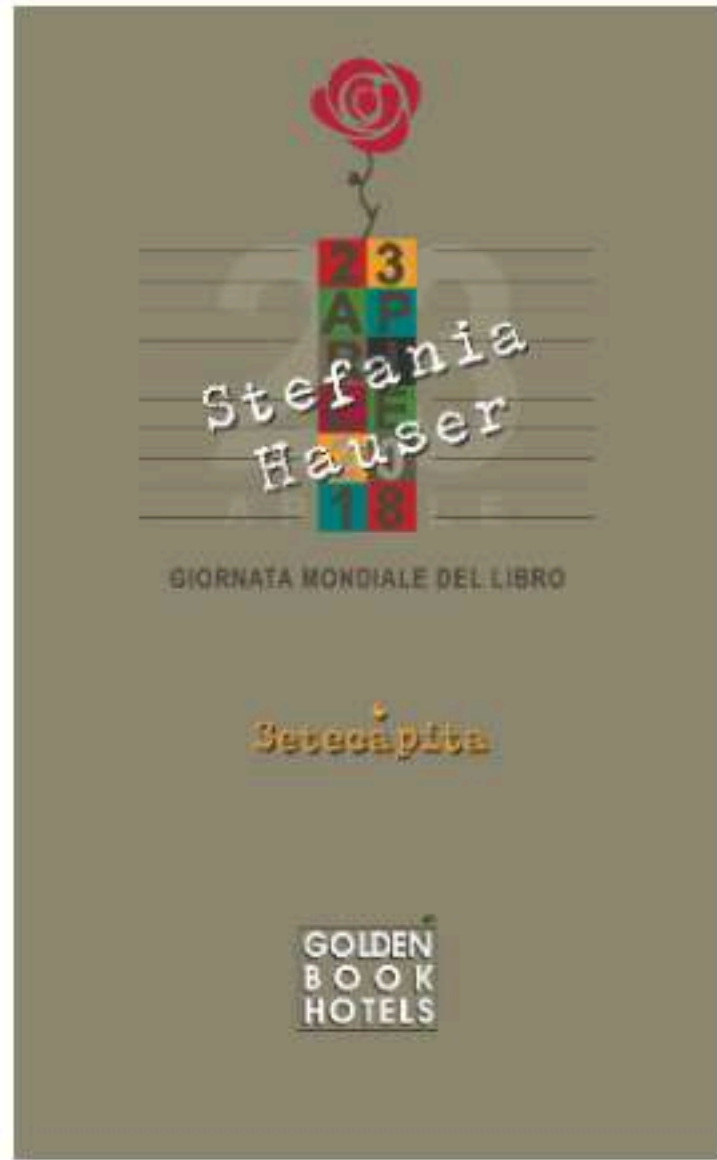
Discovering Tenuta Santa Caterina

*The arrival of spring is the perfect opportunity to leave the frenzy of your town and enjoy a respite into the **tranquillity of Monferrato**. **Tenuta Santa Caterina** is ready to welcome you, with the charm of its vineyards and Italian gardens, fascinating places that fill your eyes with astonishment. **Tenuta Santa Caterina's past** lives on in the spectacular **Infernotto (UNESCO World Heritage)**, a rare example of hypogeal architecture excavated 17 metres below ground and crowned with a brick dome. The precious bottles of wine rest there in absolute tranquillity, in an ideal place for their conservation.*

*After visiting all these magical places at last **the meeting with the wine**. In our **tasting room**, set in the restored stables, we will together **discover the wines produced** by the vineyards of **Tenuta Santa Caterina**: our **whites** produced with **Chardonnay**, **Grignolino** in its two different forms, **Barbera Superiore** grown in two different vineyards from which we obtain two different wines, **Freisa**, a noble grape of Piedmont which symbolises one of our favourite wines, and **Nebbiolo** as produced in Monferrato. An exciting journey through diverse vines and different vinifications, with the possibility of tasting a number of vintages of the same wine. **Our wines highlight our territory and in their company one undertakes an unmissable and memorable journey**. We await you with all the enthusiasm of those who work with passion in the world of wine.*

To book your visit and a wine-tasting write to: info@tenuta-santa-caterina.it

... and for those who would like to spend the night, book a suite online in our Relais: www.tenuta-santa-caterina.it/relais



23 Aprile – La Giornata Mondiale del Libro – e un racconto dedicato a Tenuta Santa Caterina

Il **23 aprile** è la **Giornata Mondiale del Libro**, appuntamento fondamentale nel calendario delle manifestazioni culturali italiane e internazionali. Patrocinata dall'**UNESCO**, è un tributo mondiale a libri e autori che incoraggia tutti a scoprire il piacere della lettura. Questa giornata rappresenta inoltre un'occasione per sottolineare **l'importanza del libro nella nostra vita**. In particolare, è questa una buona occasione per ricordare i libri che si sono letti durante una vacanza. **Ricordare una vacanza spesso significa riportare alla mente il libro che le ha dato un'anima**. In effetti, una lettura affascinante e sapiente ci rende più sensibili, riflessivi e disponibili ad assaporare fino in fondo ogni dettaglio della nostra permanenza fuori casa. Il nostro **Relais** è un **luogo ideale** per una vacanza rilassante e in compagnia di un **buon libro**. È per questo che **Tenuta Santa Caterina** ha aderito all'evento **#23aprile di Golden Book Hotel**. Oggi viene presentata la raccolta di racconti inediti scritti dagli autori durante il loro soggiorno nei Relais e li ambientati. **Il racconto scelto per il nostro Relais è "Setecàpita" di Stefania Hauser**. Lo trovate a pagina 97 dell'e-book.

Scarica l'e-book al seguente link e godetevi il soggiorno!

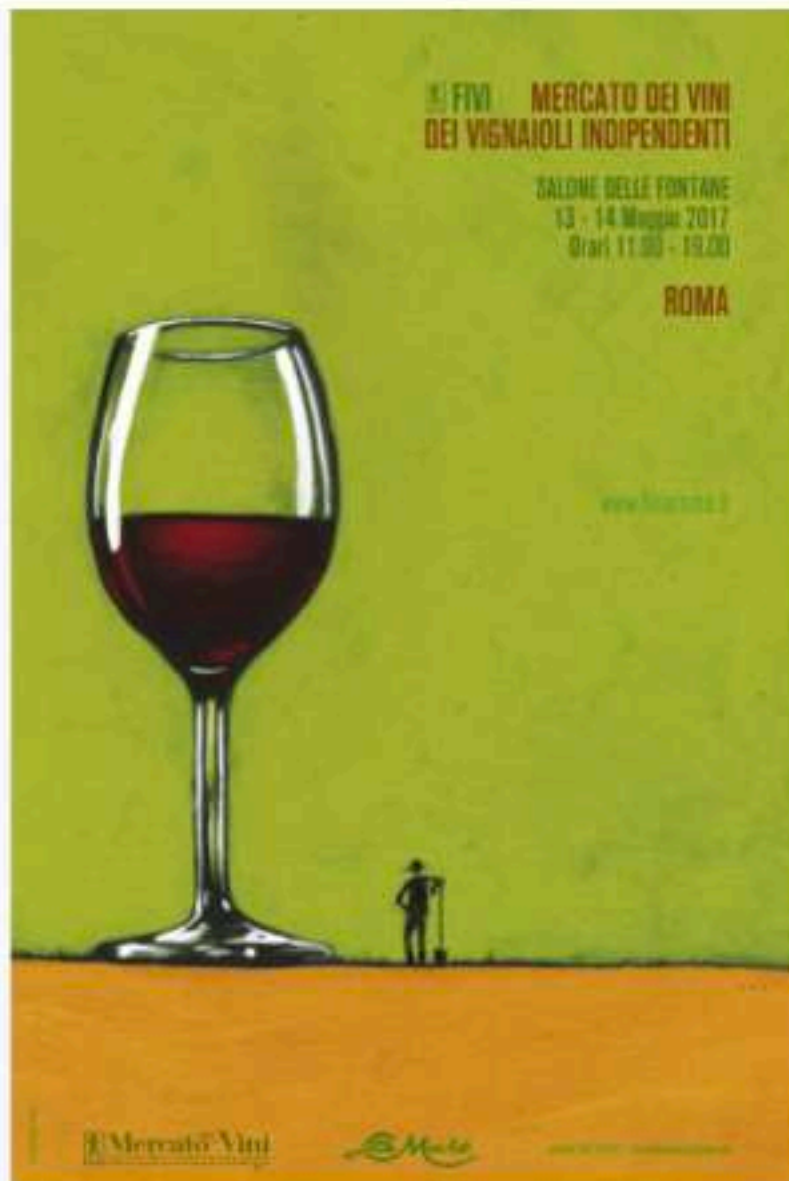
<http://www.goldenbookhotels.it/download-ebook-23-aprile-2018.html>

23 Aprile – World Book Day – and a story written for Tenuta Santa Caterina

*April 23rd is **World Book Day**, a fundamental appointment in the calendar of Italian and international cultural events. Sponsored by **UNESCO**, it is a worldwide tribute to books and authors that encourages everyone to discover the pleasure of reading. This day is also an opportunity to emphasise **the importance of books in our life**. It is in particular a good opportunity to remember the books you read during a holiday. **Remembering a holiday often means bringing back to mind the book that gave it a soul**. Undoubtedly a fascinating and erudite reading makes us more sensitive, thoughtful and capable of enjoying to the full every detail of our stay away from home. Our **Relais** is an **ideal place** for a relaxing holiday with a **good book**. This is why **Tenuta Santa Caterina** has joined the **#23April event of Golden Book Hotel**. The collection of unpublished stories written by authors during their stay in a Relais and set there is being presented today. **The story chosen for our Relais is "Setecàpita" written by Stefania Hauser**. You will find it on page 97 of the e-book.*

Download the e-book at the following link and enjoy your stay!

<http://www.goldenbookhotels.it/download-ebook-23-aprile-2018.html>



Mercato FIVI Roma

Dopo il successo del Vinitaly nello stand della FIVI, **Tenuta Santa Caterina parteciperà ad un altro evento organizzato dalla Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti**. Nelle giornate di **sabato 19 e domenica 20 maggio** saremo infatti a **Roma** e prenderemo parte al **Mercato FIVI della Capitale**. Giunto alla seconda edizione, si svolgerà negli studi di Cinecittà – Teatro 10.

Saranno circa duecento le aziende partecipanti a questa edizione “romana” del Mercato FIVI. La **filosofia** è la stessa adottata a **Piacenza**: tavoli presidiati dai produttori che faranno assaggiare i loro vini, oltre a prelibatezze gastronomiche dei diversi territori. **Ciò che rende forte la FIVI è la consapevolezza che ogni singolo vignaiolo possiede rispetto per il proprio ruolo**. La **consapevolezza** di essere testimoni e interpreti di un **territorio**, ma soprattutto di esserne **custodi**. Essere **vignaiolo** significa prendersi cura del posto in cui si vive, in tutti i suoi aspetti. Significa **tutelare** non solo un paesaggio, ma una realtà fatta di luoghi, costumi e tradizioni. Il **vino** è il **tassello ultimo** di un processo che inizia in vigna e finisce in bottiglia, affinché quello specifico territorio possa essere raccontato e girare il mondo.

*After the success of Vinitaly in the FIVI stand, **Tenuta Santa Caterina will participate in another event organized by the Federation of Independent Italian Winegrowers**. In fact on **Saturday, May 19th and on Sunday, May 20th**, we will be in **Rome** and we will take part in the **FIVI Market of the Capital**. Now in its second edition, it will take place in the studios of Cinecittà – Teatro 10.*

*About two hundred wineries will participate in this “Roman” edition of the FIVI Market. The **philosophy** is the same as in **Piacenza**: tables manned by producers who arrange tastings of their wines, as well as culinary delicacies of the different territories. **The strength of FIVI is that every single winemaker is well aware of his or her role**. The **awareness** of being witnesses and interpreters of a **territory**, and above all of being its **guardians**. Being a **winemaker** means taking care of the place where one lives, in every respect. It not only means **protecting** a landscape, but a reality made up of places, customs and traditions. **Wine** is the **last piece** of a process that starts in the vineyard and ends in the bottle, so that a specific territory can be narrated throughout the world.*

GRIGNOLINO



DI GRIGNOLINO IN
GRIGNOLINO
NELLE CANTINE DEL MONFERRATO

20 MAGGIO 2018

Di Grignolino in Grignolino

Torna anche quest'anno la rassegna dedicata al più nobile dei vitigni del Monferrato: il **Grignolino**. "**Di Grignolino in Grignolino**" è una manifestazione che ha il patrocinio di **Slow Food**, e che nasce con lo scopo di promuovere il **Grignolino come il Grande Rosso del Monferrato**. Nella giornata di **domenica 20 maggio** le aziende aderenti all'evento, tra le quali anche **Tenuta Santa Caterina**, apriranno le loro porte a chi vorrà scoprire e conoscere al meglio questo vitigno autoctono.

Per l'occasione **Tenuta Santa Caterina** accoglierà i visitatori con un **tour guidato** nei vigneti, nei giardini all'italiana e nella cantina storica con il suo Infernot, Patrimonio dell'Unesco. Per l'occasione verranno **aperte alcune prestigiose bottiglie di vecchie annate del nostro Arlandino**, Grignolino in purezza vinificato in acciaio. Sarà così possibile apprezzare l'evoluzione nel tempo del **vitigno principe del Monferrato**, capace di lasciarsi scoprire ed apprezzare anche nel tempo. Sarà possibile passare una giornata alla scoperta del territorio del **Monferrato** e di tutte le sue bellezze nascoste, tra le quali anche il Grignolino.

*This year the exhibition dedicated to the most noble vine variety of Monferrato is back. "**Di Grignolino in Grignolino**" is an event that has the patronage of **Slow Food**, and which was created with the aim of promoting **Grignolino as the Great Red of Monferrato**. On **Sunday 20th May** the wineries taking part in the event, and which include **Tenuta Santa Caterina**, will open their doors to those who want to discover and learn more about this autochthonous variety of vine.*

*To mark this occasion **Tenuta Santa Caterina** will welcome visitors with a **guided tour** in the vineyards, in the Italian gardens and in the historic cellar with its Infernot (UNESCO World Heritage). On this occasion, we will **open some prestigious bottles of old vintages of our Arlandino**, Grignolino in purity vinified in steel. It will thus be possible to appreciate the evolution over time of **the prince among the vines of Monferrato**, well able to let itself be discovered and appreciated over time. It will be possible to spend a day discovering the territory of **Monferrato** and all its hidden beauties, which also include Grignolino.*



Abaccabianca 2018

Domenica 10 giugno, dalle 15 alle 20, presso lo storico **Palazzo Gazelli ad Asti**, andrà in scena **"Abaccabianca"**. Con il Patrocinio della **Delegazione AIS di Asti**, l'evento vedrà protagonisti tutti i **vini a bacca bianca del Monferrato**. Conosciuto prevalentemente come territorio di vini rossi, in realtà **in Monferrato vengono prodotti prestigiosi vini bianchi**, che meritano un'attenzione particolare tanto da essere **protagonisti esclusivi** di una manifestazione a loro dedicata. Anche **Tenuta Santa Caterina** sarà presente all'evento astigiano e per l'occasione porteremo in degustazione il nostro **Salidoro annata 2016**. Si tratta di un **Monferrato Bianco DOC** ottenuto da un uvaggio di **Chardonnay al 70% e Sauvignon Blanc al 30%**. Un vino capace di darci da sempre grandi soddisfazioni, racchiudendo in sé alcune caratteristiche specifiche dei nostri vigneti. La salinità spiccata che ne caratterizza la beva lo rende un prodotto di sicura piacevolezza, mentre il colore dorato riporta alla memoria di chi lo beve le calde giornate assolate dell'estate monferrina.

On Sunday 10 June from 3 p.m. to 8 p.m. the "Abaccabianca" event will be staged at the historical Palazzo Gazelli in Asti. Under the patronage of the Asti Delegation of AIS (Italian Sommelier Association) the event will feature all the white wines of Monferrato. Known prevalently as a territory of red wines in fact, Monferrato produces prestigious white wines, which deserve special attention so that they are the exclusive protagonists of an event dedicated to them. Tenuta Santa Caterina will also be present at the event in Asti and for this occasion we will arrange tastings of our Salidoro vintage 2016. This is a white Monferrato DOC obtained from a blend of 70% Chardonnay and 30% Sauvignon Blanc. A wine capable of always giving us great satisfaction, containing a number of specific characteristics of our vineyards. The marked salinity that characterizes this wine makes it very agreeable and its golden colour reminds one of the warm sunny days of summer in Monferrato.



L'Imbottigliamento delle Nuove Annate

Eccoci giunti all'**imbottigliamento** dei vini di **Tenuta Santa Caterina**. Ogni anno, a partire dal **periodo primaverile**, ha inizio la **preparazione dei vini** che saranno messi in **bottiglia prima dell'estate**. Tutti i vini della Tenuta fanno un **lungo periodo di affinamento in bottiglia** come passaggio fondamentale per l'ottenimento del **migliore risultato finale**. Sia che si tratti di vini che sostano solo in acciaio, che di vini che rimangono in legno per parecchio tempo, **l'affinamento in bottiglia eleva alla massima espressione le potenzialità contenute nel vino**. In cantina il nostro personale segue attentamente e scrupolosamente tutte le operazioni necessarie alla preparazione dei vini. Sulla base delle svariate degustazioni condotte negli ultimi mesi invernali, **vengono preparati i vini**, ognuno **nel rispetto delle uve di partenza e della loro potenzialità** enologica. Ecco quindi nascere tra le nostre mani il **Salidoro**, il nostro bianco nato da uvaggio di **Chardonnay e Sauvignon**, e l'**Arlandino**, il nostro **Grignolino** vinificato in acciaio, che con il suo colore particolare risulta subito riconoscibile all'assaggio. Per il **Silente delle Marne** occorre togliere il vino dalle **Barriques**, che hanno accolto le uve **Chardonnay** subito dopo la pigiatura, coccolandole nella loro integrità per nove mesi circa. Anche le nostre due **Barbera** sostano nel legno, seppure con alcune differenze: **legno di grandi dimensioni per la Vignalina**, mentre l'eleganza strutturata del **Setecàpita** trova **nel legno di medie dimensioni** la situazione ottimale per esprimersi al meglio. **Sorì di Giul** (Freisa) richiede un **periodo molto lungo di permanenza nel legno**, seguito da un altrettanto lungo periodo di affinamento in bottiglia, per dare il meglio di sé. Il **Nebbiolo del Navlè** arriva all'imbottigliamento con l'eleganza e l'integrità tipici del vitigno, dopo essersi **riposato a lungo in botti di varie dimensioni**. Ed infine, la **sorpresa** per tutti noi: siamo pronti ad imbottigliare la prima annata del **Monferace**, il **Grignolino storico emblema del territorio monferrino**.



Bottling of the New Vintages

*The time has now come to **bottle** the wines of **Tenuta Santa Caterina**. Each year, starting in **spring**, the **preparation of the wines** that will be **bottled before summer begins**. All the wines of the Tenuta undergo **a long period of aging in the bottle** as a fundamental step for achieving the **best final result**. Whether the wines only remain in steel or they are wines that remain in wood for **a long time aging in the bottle maximizes the potential contained in the wine**. Our staff carefully and scrupulously follows all the operations necessary for the preparation of the wines in the cellars. Based on various tastings undertaken in late winter **the wines are prepared**, in each case **depending on the grape varieties and their oenological potential**. Hence this is how **Salidoro**, our white wine created from a blend of **Chardonnay and Sauvignon**, and **Arlandino**, our **Grignolino** vinified in steel which with its particular colour is immediately recognizable at a tasting, are born. In the case of the **Silente delle Marne** it is necessary to remove the wine from the **Barriques** which received the **Chardonnay** grapes immediately after crushing and which cuddled them in their entirety for about nine months. Even our two **Barbera** wines spend a period in wood, albeit with some differences: **large barrels for Vignalina** whilst the structured elegance of **Setecàpita** finds the optimal situation to express itself at its best **in medium-sized oak barrels**. **Sorì di Giul** (Freisa) requires **a very long period of permanence in wood** followed by an equally long period of aging in the bottle, to give its best. **Nebbiolo del Navlè** arrives at the moment of bottling with the elegance and integrity typical of the vine, after **resting for a long time in barrels of various sizes**. And to end, the **surprise** for all of us: we are ready to bottle the first vintage of **Monferace**, the **Grignolino** which is the historic emblem of the **Monferrato** territory.*

Perchè il vino è atteso...
Because wine is timeless...

Tenuta Santa Caterina

Follow us

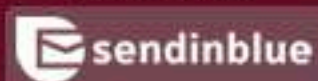


Questa email è stata inviata a comunicazione@tenuta-santa-caterina.it

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