



AZIENDA SELEZIONATA

AZIENDA SELEZIONATA

TENUTA SAN PIETRO

PIEMONTE

PER ARRIVARCI

L'azienda si raggiunge con l'autostrada Milano - Genova A7/A26. Da Torino A21/A26. Si esce a Novi Ligure, da qui si seguono le indicazioni per Gavi. Prima di entrare a Gavi c'è la segnaletica per Tassarolo SP159 dove, in località San Pietro, si trova l'azienda.

Tenuta San Pietro

loc. San Pietro 2
15060 Tassarolo (AI)
Tel +39 0143 342422
Fax +39 0143 342970
info@tenutasanpietro.it
www.tenutasanpietro.it

Tassarolo, nell'alessandrino, è una delle capitali del Gavi. È qui che ha sede la Tenuta San Pietro, azienda che figura tra le cantine che per prime hanno dato lustro a questo vino bianco piemontese, sorge sul sito di un antico Convento Franciscano e di una Chiesa dedicata al primo degli Apostoli da cui la località ha poi preso il nome. Acquisita dall'imprenditore milanese, Corrado Alota, con l'obiettivo di farne il buen refugio entro cui trascorrere il tempo del distacco dagli impegni e dalle tensioni professionali, ma anche per rinsaldare i momenti della serenità familiare, ben presto si proietta verso soluzioni più ambiziose, poiché la tentazione della vigna e della generosa vocazione della terra schiude le prospettive ad altri orizzonti. È grande 60 ettari, di cui 30 vitati principalmente a Cortese e in piccola parte a vitigni rossi autoctoni (Barbera, Albarossa, Nibiö), questo "lembo" di terra che sembra essere particolarmente favorito dal dio Bacco: il microclima, che beneficia dei venti provenienti dal mare ligure e la favorevole esposizione dei vigneti, permettono la produzione di vini di qualità superiore.

La grande attenzione nelle pratiche colturali è incentrata su un'adeguata potenzialità dei vitigni, sulla grande selezione e parcellizzazione dei vigneti. La passione per la ricerca è il tratto distintivo dell'azienda, impegnata in un accurato recupero della biodiversità e nell'attenta salvaguardia dei vigneti storici della Tenuta. Di questi vigneti, uno vanta una caratteristica che risale ai Frati Francescani. Essi avrebbero impiantato una vigna, tuttora produttiva, su ceppo originale di vitis nobilis, denominata Gorrina. Una

delle pochissime ancora esistenti e sopravvissute all'attacco della fillossera, malattia che all'inizio del XX secolo distrusse gran parte delle viti europee. Detta a piede franco, è preziosa perché non innestata, come le recenti, su viti americane. A partire dal 2008, grazie alla consulenza dell'enologo e produttore Claudio Icardi, l'azienda è passata alla conversione biodinamica e i risultati si sono subito visti, sia nel terreno sia nel bicchiere. La coltivazione si basa essenzialmente sulla lavorazione non distruttiva del terreno, la concimazione attraverso sovesci e compost biodinamici, l'osservazione del calendario lunare e planetario per tutte le operazioni di semina e coltura. La raccolta dell'uva avviene manualmente in cassette e in cantina si rispetta un metodo di lavorazione naturale che prevede la fermentazione dei mosti con lieviti autoctoni, il controllo della temperatura e stabilizzazione del vino con l'utilizzo del freddo e dosaggi minimi di solforosa. È in corso di realizzazione la costruzione di una nuova cantina che comprenderà anche locali per l'affinamento dei vini in barrique e per la lavorazione dello spumante classico. Sarà affiancata una struttura ricettiva composta da Resort, zona benessere, ristorante con vetrate sui vigneti e un auditorium dedicato all'organizzazione di eventi.

UNA CARRELLATA DI ETICHETTE

Mentre un tempo la produzione era concentrata solo sul Gavi, dopo il subentro dell'Imprenditore Alota l'azienda ha ampliato la gamma delle etichette, aggiungendo i vini rossi e lo spumante al fine di allargare l'offerta dei prodotti.



A sinistra: la veduta della sede di Tenuta San Pietro, a Tassarolo. A destra: uno scorcio del vigneto cru Il Mandorlo.



AZIENDA SELEZIONATA



A fianco: una veduta dei vigneti dell'azienda.
Sotto: un momento della vendemmia.



Le tipologie di Gavi prodotte sono tre: Gavi San Pietro classico, tipico, rispecchia le caratteristiche della sua denominazione riconoscibile per l'originalità della sua etichetta; Gavi Il Mandorlo nasce da una selezione di uve coltivate nei vigneti sovrastati da un mandorlo centenario; Gavi Gorrina, riserva proveniente da uve del vigneto centenario pre fillosserico, vinificato e affinato in barrique.

Si uniscono alla linea i tre rossi Monferrato Rosso DOC: Nero San Pietro, assemblaggio di uve Albarossa, Barbera e Cabernet Sauvignon, dall'etichetta curiosa costituita sostanzialmente da quella che viene considerata la scheda tecnica, dal colore rosso rubino e dall'intensa nota aromatica

– Bellavita, stesso assemblaggio, vino rosso rubino intenso, morbido con avvolgente persistenza aromatica affinato per 2 anni in barrique – Orma Romea prodotto da uve Nibiö, antico e raro vitigno autoctono, le cui vigne, sopravvissute fino ad oggi, sono tutte mappate e si trovano solo nel Comune di Tassarolo. Vino pieno e tannico, ricco di profumi e vellutato, vinificato in acciaio e affinato in barrique per circa due anni. Completa la gamma dei prodotti lo spumante Le Riè Brut ottenuto da uve selezionate Chardonnay Mousquet, Chardonnay Sauvignon e Cortese prodotte in azienda e spumantizzato con il metodo Charmat lungo. È un vino spumante fresco, profumato, piacevole, il perlage è fine e persistente.

L'AZIENDA E I SUOI VINI

Con l'aiuto dell'enologo e produttore piemontese Claudio Icardi, Tenuta San Pietro produce oggi sette vini che comprendono un

bianco e un rosso base, due Gavi cru, due rossi del Monferrato e uno Spumante Brut ottenuto con metodo charmat.

**GAVI DOCG DI TASSAROLO
"SAN PIETRO"**

**GAVI DOCG DI TASSAROLO
"IL MANDORLO"**

**GAVI DOCG DI TASSAROLO
"GORRINA"**

**SPUMANTE BRUT
"LE RIÈ"**

**MONFERRATO DOC ROSSO
"NERO SAN PIETRO"**

**MONFERRATO DOC ROSSO
"BELLA VITA"**

**MONFERRATO DOC ROSSO
"ORMA ROMEA"**

