



terre dei santi®

TAKA SI'

Piemonte DOC Viognier

Vino: Piemonte Viognier D.O.C.

Vitigno: Viognier

Zona di produzione: Vitigno di recente introduzione nei nostri territori ha trovato un'espressione interessante sulle nostre colline. In particolare i vigneti sono stati impiantati nei pendii più assolati ove esprime al meglio le proprie caratteristiche aromatiche.

Vinificazione: In bianco. Prima della pigiatura alcuni giorni di macerazione a bassa temperatura a grappolo intero. Dopo pigiatura prosegue con fermentazione a temperatura non superiore ai 17°C.

Maturazione: In acciaio e variabile a seconda dell'annata

Colore: Alla vista si presenta giallo carico con note che tendono al dorato con la maturazione.

Profumo: Intenso, aromatico e ampio. Emergono in particolar modo i fiori d'acacia, il miele, la pesca e l'albicocca.

Sapore: Al palato risulta morbido, con una lieve acidità e una lunga persistenza che ripresenta i sentori percepiti al naso.

Epoca migliore per il consumo: 1-2 anni

Abbinamenti: Indicato ad accompagnare carni bianche, crostacei, formaggi freschi ma anche cucine molto speziate.

Modalità di servizio: In calici di media ampiezza, appena stappato, ad una temperatura di 8-10°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)
+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
4015 San Damiano d'Asti(AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it



terre dei santi®

TAKA SI'

Piemonte DOC Viognier

Wine: Piemonte Viognier D.O.C.

Grape Variety: Viognier

PRODUCTION AREA: A grape variety recently introduced to our region, it has found an interesting expression on our hills. In particular, the vineyards have been planted on the sunniest slopes where it best expresses its aromatic characteristics.

VINIFICATION: White vinification. Before pressing, a few days of low-temperature maceration with whole bunches. After pressing, fermentation continues at a temperature not exceeding 17°C.

AGING: In steel and variable depending on the vintage.

COLOUR: It has a deep yellow colour with notes that tend towards golden as it matures.

AROMA: Intense, aromatic and broad. Acacia flowers, honey, peach and apricot stand out in particular

FLAVOUR: It is smooth on the palate, with a slight acidity and a long finish that echoes the aromas perceived on the nose.

Best time to DRINK: 1-2 years

FOOD PAIRINGS: Recommended with white meats, shellfish, fresh cheeses and also very spicy dishes.

SERVING SUGGESTIONS: In medium-sized glasses, just after opening, at a temperature of 8-10°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnovo Don Bosco (AT)
+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
4015 San Damiano d'Asti(AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it



terre**dei**santi®

TAKA SÌ'

Piemonte DOC Freisa Nebbiolo

Vino: Piemonte D.O.C Freisa Nebbiolo.

Vitigno: Freisa principalmente e nebbiolo in proporzioni variabili in relazione all'annata

Zona di produzione: L'uva è proveniente da un vigneto ben esposto sulle pendici di una collina situata tra il Comune di Castelnuovo don Bosco ed il Comune di Pino d'Asti.

Vinificazione: Uve provenienti da vigneti rigogliosi, di moderato tenore zuccherino e buona acidità per esaltare la fragranza dei profumi e la bevibilità dei due vitigni di origine. Vinificazione in rosso con breve macerazione e fermentazione prolungata a bassa temperatura.

Maturazione: In acciaio per breve periodo

COLORE: Alla vista si presenta con un rosso rubino vivace

PROFUMO: Intensi sentori di fragola, lampone e frutti rossi

Sapore: Al palato risulta fine, con una lieve acidità e dal finale pulito e asciutto. Vino di facile beva.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-2 anni

Abbinamenti: Un vino rosso che, grazie alle sue note olfattive e alla facilità di beva, si presta alla sperimentazione come aperitivo, ideale con antipasti, ma anche a tutto pasto con piatti semplici a base di verdure, carni bianche e persino formaggi erborinati. In estate è ottimo servito fresco.

Modalità di servizio: In calici di media ampiezza, appena stappato, ad una temperatura di 8-16°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)
+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
4015 San Damiano d'Asti(AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it



terreDeisanti®

TAKA SÌ'

Piemonte DOC Freisa Nebbiolo

Wine: Piemonte D.O.C Freisa Nebbiolo.

GRAPE VARIETY: Mainly Freisa and Nebbiolo in varying proportions depending on the vintage

PRODUCTION AREA: The grapes come from a well-exposed vineyard on the slopes of a hill located between the municipalities of Castelnuovo don Bosco and Pino d'Asti.

VINIFICATION: Grapes from lush vineyards, with moderate sugar content and good acidity to enhance the fragrance of the aromas and drinkability of the two original grape varieties. Red vinification with short maceration and prolonged fermentation at low temperature.

AGING: In steel for a short period

COLOUR: It has a bright ruby red colour.

AROMA: intense aromas of strawberry, raspberry and red fruits

FLAVOUR: It is refined on the palate, with a slight acidity and a clean, dry finish. An easy-drinking wine.

Best time to DRINK: 1-2 years

FOOD PAIRINGS: This red wine, with its aromatic notes and easy drinkability, lends itself to experimentation as an aperitif and is ideal with appetisers, and can be enjoyed throughout a meal with simple vegetable-based dishes. It goes well with white meats and even blue cheeses. It is also excellent when served chilled in summer.

SERVICE SUGGESTIONS: In medium-sized glasses, just after opening, at a temperature of 8-16°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco (AT)
+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
4015 San Damiano d'Asti(AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it



WINE TOWER

TAKA SÌ

TAKA SÌ nasce come un invito, un segno di partenza che prende vita dal dialetto piemontese: “taca sì”, cioè “incomincia qui”. Questa nuova linea si pone come speculare espressione rispetto alle selezioni più strutturate e complesse della nostra cantina, esplorando un territorio diverso dove fragranza, freschezza e leggerezza diventano protagoniste. Qui il vino si esprime attraverso profumi intensi e varietali, capaci di raccontare il carattere autentico del vitigno con una piacevolezza immediata e avvolgente.

Questi vini sono il frutto di un'attenta selezione delle uve e di una vinificazione precisa, pensata per esaltare la bevibilità e l'identità aromatica. Le bottiglie leggere riducono l'impatto ambientale, mentre il tappo a vite garantisce una tenuta ottimale della freschezza e degli aromi, rendendo ogni sorso un'esperienza diretta e naturale.

TAKA SÌ si collega profondamente a un progetto che è il cuore visivo e simbolico di questa linea: la Wine Tower, realizzata nel 2024 dagli artisti MR BLOB e Orma il Viandante. La Wine Tower è una vecchia cisterna in cemento della nostra cantina, alta 18 metri e visibile da Castelnuovo Don Bosco e dalle sue colline.

Con una superficie complessiva di circa 300 metri quadrati, è stata trasformata in un'opera di Urban Art che “riveste” completamente la struttura sui suoi quattro lati.

Questo intervento non è solo decorativo, ma rappresenta un nuovo modo di raccontare il vino, andando oltre i simboli tradizionali e proponendo un linguaggio contemporaneo, capace di dialogare con il territorio e la natura.

Il progetto si fonda sull'idea di una Natura che prende il sopravvento sull'uomo e i suoi manufatti. La Wine Tower è immaginata come una grande botte di legno che esplode, aprendosi e creando nuovi spazi e prospettive. Su un lato cresce una pianta magica, i cui rami e foglie delineano scorci e dettagli che arricchiscono l'opera di elementi simbolici e visivi, invitando chi guarda a scoprire un racconto di crescita, trasformazione e armonia con l'ambiente.

Tra i simboli principali del progetto emerge la mano del contadino, come un intreccio di tralci di vite, che sorregge idealmente il borgo di Castelnuovo Don Bosco. Un gesto di cura, lavoro e legame profondo con la terra, che riflette il rapporto tra uomo, natura e territorio da cui nascono i vini TAKA SÌ.

Le etichette della linea sono parte integrante di questo racconto: il Piemonte DOC Freisa Nebbiolo richiama la pianta magica che cresce sulla torre, mentre il Piemonte DOC Viognier rappresenta la mano del contadino intrecciata ai tralci, simbolo di protezione e radicamento.

TAKA SÌ non è solo una nuova proposta enologica, ma un racconto visivo e sensoriale che unisce vino, arte e territorio in una sintesi contemporanea e autentica. La Wine Tower partecipa al paesaggio di Castelnuovo Don Bosco come simbolo tangibile di questo dialogo tra natura e creatività, memoria e innovazione. Un racconto visivo che fa del territorio un luogo vivo, in continua evoluzione.



WINE TOWER

TAKA SÌ

TAKA SÌ began as an invitation, a starting point inspired by the Piedmontese dialect: “taca sì”, meaning “start here”. This new line is a mirror image of the more structured and complex selections from our cellar, exploring a different territory where fragrance, freshness and lightness take centre stage. Here, the wine expresses itself through intense, varietal aromas that convey the authentic character of the grape variety with immediate and enveloping pleasantness.

These wines are the result of careful selection of grapes and precise vinification, designed to enhance drinkability and aromatic identity. The lightweight bottles reduce environmental impact, while the screw cap ensures optimal preservation of freshness and aromas, making every sip a direct and natural experience.

TAKA SÌ is deeply connected to a project that is the visual and symbolic heart of this line: the Wine Tower, created in 2024 by artists MR BLOB and Orma il Viandante.

The Wine Tower is an old concrete cistern in our winery, 18 metres high and visible from Castelnuovo Don Bosco and its hills.

With a total surface area of approximately 300 square metres, it has been transformed into a work of urban art that completely “covers” the structure on all four sides.

This intervention is not only decorative, but represents a new way of telling the story of wine, going beyond traditional symbols and proposing a contemporary language capable of communicating with the territory and nature.

The project is based on the idea of Nature taking over from man and his artefacts. The Wine Tower is imagined as a large wooden barrel that explodes, opening up and creating new spaces and perspectives. On one side, a magical plant grows, its branches and leaves outlining glimpses and details that enrich the work with symbolic and visual elements, inviting the viewer to discover a story of growth, transformation and harmony with the environment.

Among the main symbols of the project is the farmer's hand, like a tangle of vine shoots, which ideally supports the village of Castelnuovo Don Bosco. A gesture of care, work and deep connection with the land, reflecting the relationship between man, nature and the territory from which TAKA SÌ wines are born. The labels of the line are an integral part of this story: the Piemonte DOC Freisa Nebbiolo recalls the magical plant that grows on the tower, while the Piemonte DOC Viognier represents the farmer's hand intertwined with the vines, a symbol of protection and rootedness.

TAKA SÌ is not just a new wine offering, but a visual and sensory narrative that combines wine, art and territory in a contemporary and authentic synthesis. The Wine Tower is part of the landscape of Castelnuovo Don Bosco as a tangible symbol of this dialogue between nature and creativity, memory and innovation. A visual narrative that makes the territory a living place, in continuous evolution.