



SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE

Klassifizierung

Toscana – IGT

Jahrgang

2020

Klima

Der Jahrgang 2020 begann mit niederschlagsarmen Wintermonaten. Das Austreiben der Reben setzte ab Ende März ein, zeitgleich mit kalten Tagen, während die Blüte regulär Ende Mai erfolgte. Auf den Juni, geprägt von Regenfällen und niedrigen Temperaturen, folgte ein trockener Sommer mit kühlem Wetter, in dem nur im August Spitzentemperaturen zu verzeichnen waren. Regenfälle Ende August sicherten den optimalen Abschluss der Beerenreife.

Die Lese begann wie 2019 in der zweiten Septemberdekade mit Merlot, es folgte Syrah und zum Abschluss gegen Mitte Oktober Sangiovese.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben wurden zu verschiedenen Zeitpunkten gelesen und separat je nach Rebsorte vinifiziert. Dies ermöglichte es, Gärung und Mazeration spezifisch für jede Varietät durchzuführen und so die aromatischen Merkmale und die Weichheit der Tannine zu entfalten. Die Gärungstemperatur überschritt nie 25 °C und die Remontagen erfolgten so, dass die Extraktion weicher und delikater Tannine gesichert war.

Die malolaktische Gärung war bis Ende Oktober abgeschlossen und der Wein begann seine Ausbauphase, die im späten Frühjahr abgeschlossen war. Fattoria Le Maestrelle wurde ab Anfang August 2021 in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt

14% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, erhebt sich die alte Stadt Cortona. In die eine Richtung eine weite Ebene und in die andere Richtung Hügel und die Ortschaft – das ist der Blick, den die Kellerei

von Santa Cristina bietet, die 2006 erbaut wurde zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang von 1946.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Kenner. Die Sorgfalt, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet wird, war auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass unterschiedliche Weine entstanden, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Fattoria Le Maestrelle ist ein moderner Rotwein von ausgeprägter Persönlichkeit, der starke Verbundenheit mit seinem Herkunftsgebiet zeigt und in aktuellem Stil von der Toskana erzählt.

Degustationsnotizen

Fattoria Le Maestrelle präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase intensiv und komplex; prägnant sind die Noten von reifer roter Frucht in schöner Verbindung mit Eindrücken von





Wacholderbeere, Minze, Vanille und Kaffee. Am Gaumen ausgewogen, weich und schmackhaft mit einem komplexen Nachgeschmack, der die Noten des Duftbouquets in Erinnerung ruft.