

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA FATTORIA LE MAESTRELLE

Klassifizierung
Toscana – IGT

Jahrgang
2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit einem regnerischen Winter, der die Weinberge mit optimalen Wasserreserven ausstattete. Das Austreiben setzte ab Ende März ein, etwas später als 2020. Die zweite Aprilhälfte war geprägt von tendenziell niedrigen Temperaturen, die die vegetative Entwicklung der Reben weiter verlangsamten. Die Blüte erfolgte in der zweiten Maidekade, 10 Tage später als im Vorjahr. Danach begünstigte warmes trockenes Wetter die Entwicklung der Pflanzen und glich die akkumulierten Verspätungen zum Teil wieder aus. Der August, heiß, aber mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, war sehr vorteilhaft für einen optimalen Beginn der Reife, und die Beeren waren zum Zeitpunkt der Lese unbeschädigt, gesund und ausgewogen.

Die Lese begann in der zweiten Septemberdekade mit Merlot, gefolgt von Syrah, und schloss in den ersten Oktobertagen mit 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 November abgeschlossen und der Wein begann seine Ausbauphase, die im späten Frühjahr abgeschlossen war. Fattoria Le Maestrelle wurde ab Mitte Juli 2022 in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt
14,5% 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 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 seiner Heimat, der Toskana, erzählt.

Degustationsnotizen

Fattoria Le Maestrelle präsentiert sich in rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase fallen die Noten von roter Frucht, Brombeere und Pflaume auf, die sich mit Balsamnoten und Aromen von Kaffee und Kakao verbinden. Am Gaumen tragen die samtigen Tannine und die herrliche Frische ein langes schmackhaftes Finale; der anhaltende Nachgeschmack erinnert an die an der Nase wahrgenommenen Noten.