

SANTA CRISTINA



CAMPOGRANDE

Classificazione

Orvieto DOC Classico

Annata

2020

Clima

L'annata 2020 è stata caratterizzata da un inverno mite e con scarse precipitazioni; la primavera, anch'essa asciutta e con temperature al di sopra della media, ha favorito un anticipo del germogliamento rispetto al consueto. La stagione estiva, in particolare i mesi di giugno e luglio, è stata contraddistinta da giornate calde, soleggiate e asciutte, determinando un avvio anticipato della maturazione delle uve. Alla fine del mese di agosto un temporale estivo ha permesso alle piante di ridurre lo stress dovuto all'assenza di piogge e ha consentito alle varietà Grechetto e Procanico di raggiungere un livello ottimale di maturazione, mantenendo freschezza e fragranza.

Vinificazione

Le uve Procanico e Grechetto sono state raccolte separatamente e trasferite in cantina per essere diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto è stato raffreddato a una temperatura di 10 °C per favorirne il naturale illimpidimento. Successivamente ha raggiunto i serbatoi di acciaio inox dove ha avuto luogo la fermentazione alcolica a una temperatura non superiore a 18 °C; il vino è stato quindi conservato in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 10 °C fino al momento dell'imbottigliamento.

Gradazione alcolico

12 % Vol.

Dati storici

Sopra un alto colle della Toscana, non distante da Siena e Perugia, sorge l'antica cittadina di Cortona. Da un lato la spaziosa pianura, dall'altro la collina e il borgo. Questa è la vista che si gode dalla cantina di Santa Cristina, nata nel 2006 per confermare e rinnovarne la tradizione del suo omonimo vino, ad oltre 60 anni dalla prima annata.

Nel tempo, Santa Cristina è divenuto punto di riferimento per gli esperti di settore, e non solo, grazie ad un impegno costante per la qualità. La cura da sempre poste nel seguire i vigneti ed il lavoro in cantina, sono state lo stimolo per continue innovazioni e per confrontarsi con varietà autoctone ed internazionali, dando vita a vini differenti ma contraddistinti dallo stesso stile artigianale, frutto di un legame indissolubile tra vigna, terroir e lavoro dell'uomo.

Campogrande nasce dai vigneti della storica zona dell'Orvieto Classico DOC, in Umbria, per interpretare l'eleganza e la tipicità di una regione fortemente vocata alla produzione di vini bianchi.

Note degustative

Campogrande si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso è intenso, con piacevoli sensazioni fruttate di mela Golden e pera Williams che si uniscono a delicati sentori di scorza d'agrumi. Al palato si presenta morbido, fresco, con un finale saporito e dal retrogusto fruttato.

