



CAMPOGRANDE

Classificazione

Orvieto DOC Classico

Annata

2021

Clima

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un clima generalmente freddo durante l'inverno, che ha prolungato il periodo di riposo della vite accumulando un ritardo nelle fasi di crescita già a partire dal germogliamento, avvenuto con 2 settimane di ritardo rispetto alla media del periodo. Un maggio poco piovoso ma allo stesso tempo fresco, e un'estate con giornate soleggiate e caratterizzate da una buona escursione termica tra il giorno e la notte, hanno consentito alle piante di recuperare parzialmente il ritardo accumulato e di avviare al meglio il processo di maturazione delle uve.

La vendemmia è iniziata l'ultima settimana di settembre, proseguendo fino alla prima settimana di ottobre, in ritardo di dieci giorni rispetto al 2020.

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 2021 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso è intenso, con piacevoli sensazioni fruttate di banana e pera che si uniscono a delicati sentori di scorza d'agrumi. Al palato si presenta fresco, con un finale sapido e dal retrogusto fruttato.

