

SANTA CRISTINA



CAMPOGRANDE

Klassifizierung

Orvieto DOC Classico

Jahrgang

2021

Klima

Der Jahrgang 2021 begann mit allgemein kaltem Wetter im Winter, so dass sich die Ruhephase der Reben verlängerte und bereits zum Zeitpunkt des Austreibens, das zwei Wochen später als im Durchschnitt begann, eine Verspätung der Wachstumsphasen entstand. Ein wenig regnerischer, aber doch kühler Mai und der Sommer mit sonnigen Tagen und geprägt von guten Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten den Pflanzen, die Verspätung zum Teil wieder aufzuholen, so dass der Reifeprozess der Trauben denkbar gut einsetzte.

Die Lese begann in der letzten Septemberwoche und dauerte bis in die erste Oktoberwoche, zehn Tage später als im Jahr 2020.

Vinifikation

Die Trauben, Procanico und Grechetto, wurden separat gelesen, in die Kellerei verbracht und dort entrappt und schonend gepresst. Der Most wurde auf eine Temperatur von 10 °C abgekühlt, um die natürliche Klärung zu unterstützen, und anschließend in Inox-Edelstahltanks travasiert, in denen er die alkoholische Gärung bei nicht über 18 °C durchlief. Danach wurde der Wein bis zur Flaschenabfüllung bei einer kontrollierten Temperatur von 10 °C in Edelstahltanks gelagert.

Alkoholgehalt

12% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines über 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.



Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Branchenexperten. Die Sorgfalt und Genauigkeit, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet werden, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Campogrande entsteht auf den Weinbergen in der historischen Zone des Orvieto Classico DOC in Umbrien als Interpretation der Eleganz und Typizität einer Region, die in besonderer Weise zur Erzeugung von Weißweinen berufen ist.

Degustationsnotizen

Campogrande 2021 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase ist er intensiv mit angenehmen fruchtigen Eindrücken von Banane und Birne, die sich mit delikaten Noten von Zitrusfrucht-Schalen verbinden. Am Gaumen frisch mit einem schmackhaften Finale und fruchtigem Nachgeschmack.