



CASASOLE

Classificazione

Orvieto DOC Classico Amabile

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 diraspate e pressate in modo soffice. Il mosto è stato raffreddato a circa 10 °C al fine di ottenere un naturale illimpidimento. La fermentazione alcolica, svolta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura non superiore ai 18 °C, è stata bloccata attraverso un repentino abbassamento della temperatura (fino a 0 °C) in modo da donare al vino un naturale residuo zuccherino. Casasole è stato poi filtrato e conservato a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento.

Grado alcolico 10% Vol.

Zuccheri 35 g/l.

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 rinnovare 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. Casasole è l'espressione più antica dell'Orvieto: quello che dalla città papale veniva inviato alle mense dei prelati e dei nobiluomini di Roma. A differenza dell'Orvieto Classico, Campogrande, si concede ad un lieve e naturale residuo zuccherino, per presentarsi al palato leggermente amabile.

Note Gustative

Casasole 2020 si presenta un colore giallo paglierino. Al naso è fruttato e floreale, con note che richiamano la pera matura e i fiori d'arancio. Al palato è amabile e caratterizzato da un'ottima freschezza capace di donare al vino una grande bevibilità.